MARGAUX

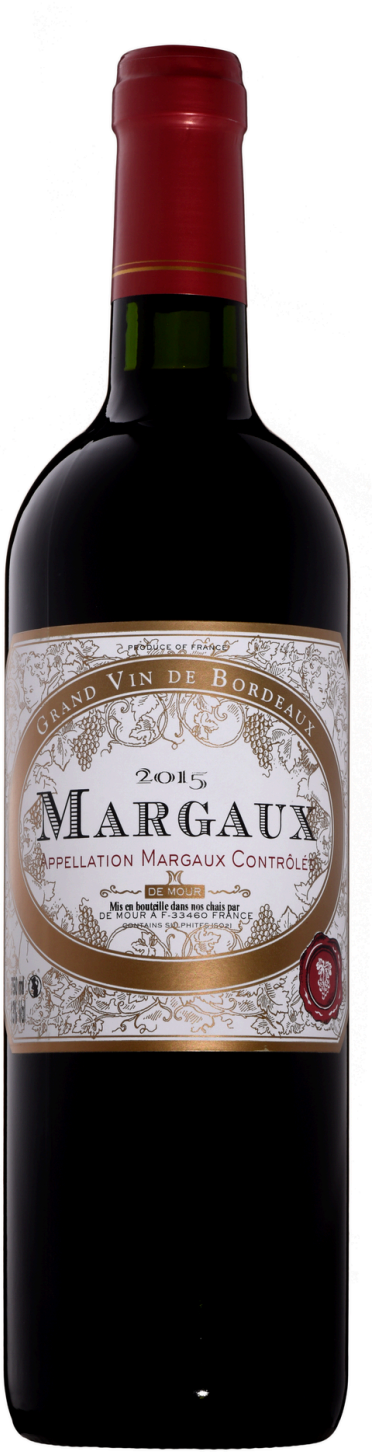
Margaux

PAYS France

RÉGION Bordeaux

DIR. TECHNIQUE Jean-Michel Garcion

APPELLATION Margaux



ASSEMBLAGE

55% Cabernet Sauvignon · 40% Merlot · 5% Cabernet Franc

VINIFICATION

Vendanges mécaniques et manuelles. Cuvaison de 3 à 5 semaines avec maîtrise des températures.

ÉLEVAGE

12 à 15 mois en barriques de chêne, dont 25% neuves.

DÉGUSTATION

Un Margaux élégant et structuré. Le fruit s'appuie sur des tanins suaves et fondus, favorables au vieillissement.

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950