

MARQUIS DE MONS

AOC Margaux

2nd vin du Château La Tour de Mons



Appellation

Margaux

Certification

HVE depuis le millésime 2015

Surface

58 ha

Terroirs

Graves garonnaises et argilo-calcaires

Âge moyen du vignoble et densité de plantation

31 ans - 8 500 pieds / ha

Encépagement de la propriété

61% Merlot
33% Cabernet Sauvignon
3% Cabernet Franc
3% Petit Verdot

Mode de culture

Taille en guyot double, dédoubleage, effeuillage, vendange en vert, vignoble en confusion.

Vinification

La vinification traditionnelle de Marquis de Mons, s'oriente vers la recherche de l'équilibre, la souplesse du tanin et l'expression aromatique. Les raisins sont triés méticuleusement au chai, puis mis en cuve inox de capacité adaptée au parcellaire. La vinification est lente et à basse température. Les vins sont élevés 12 mois en barriques.

Note de dégustation générale

D'une belle robe, ce vin présente un nez complexe avec des arômes de fruits noirs et des notes boisées bien fondues. En bouche l'attaque est franche et le vin présente une structure dense et souple. Finale persistante.