

# Marquis de Mons

Margaux

1/2



## Millésime 2012



## Terroirs

Graves garonnaises et argilo-calcaires

---

## Surface

48 ha

---

## Densité de plantation

8 500 pieds / ha

---

## Âge moyen du vignoble

31 ans

---

## Appellation

Margaux

---

## Mode de culture

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



### *Conditions météorologiques*

La Saison viticole 2012 a été marquée par une météo peu clémente. Le printemps pluvieux et froid, suivi d'un été sec ont ralenti le cycle végétatif de la vigne. Nous avons cependant attendu les premières semaines d'octobre pour démarrer nos vendanges.

### *Stades phénologiques*

Mi-floraison : autour du 13 juin  
Mi-véraison: autour du 25 août

### *Vendanges*

du 1er au 14 octobre

### *Rendement*

50 hl / ha

### *Vinification*

La vinification du Marquis de Mons, traditionnelle, 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.

### *Production*

57 000 bouteilles

### *Assemblage*

58% Merlot / 40% Cabernet-Sauvignon / 2% Petit Verdot

### *Notes de dégustation*

D'une belle robe sombre, ce vin présente un nez complexe avec des senteurs 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.

### *Médaille*

Médaille de Bronze Concours des Grands Vins de France, Mâcon 2014



Château La Tour de Mons  
20 rue de Marsac - 33460 Soussans  
T. +33 (0)5 57 88 33 03 - F. +33 (0) 5 56 59 36 47

[www.chateau-latourdmons.com](http://www.chateau-latourdmons.com) - [contact@chateau-latourdmons.com](mailto:contact@chateau-latourdmons.com).

