

Château La Tour de Mons

Margaux

1/2



Millésime 2012

GRAND VIN DE BORDEAUX



**CHÂTEAU
LA TOUR DE MONS**
MARGAUX

Terroirs

Graves garonnaises et argilo-calcaires

Surface

48 ha

Densité de plantation

8 500 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

32 ans

Appellation

Margaux - Cru Bourgeois

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
Véraison : autour du 25 août

Vendanges

Du 1er au 14 octobre 2012

Rendement

50 hl / ha

Vinification

Après un tri méticuleux au chai, les raisins sont mis en cuve inox de capacité adaptée au parcellaire. La vinification est lente et effectuée à basse température. Les vins sont élevés 12 mois en barriques (10% de bois neuf).

Production

130 900 bouteilles

Assemblage

49% Merlot / 40% Cabernet Sauvignon / 8% Cabernet Franc / 3% Petit Verdot

Notes de dégustation

D'une belle couleur noire, ce Margaux 2012 au nez raffiné nous laisse découvrir des notes de fruits compotés, d'épices et de torréfié. En bouche, l'équilibre entre l'élégance et la puissance est parfait. La trame tannique est serrée, charnue et savoureuse.

Presse et Médailles

Decanter: 15,5/20
La Revue du vin de France: 15/20
Le Point: 14/20
Jancis Robinson: 16+ / 20



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-latourdemons.com - contact@chateau-latourdemons.com.