

## TRIANON DE LARIGAUDIÈRE

### MARGAUX



<b>Situation</b>	Soussans
<b>Propriétaire</b>	Famille De Schepper
<b>Directeur Technique</b>	Jean Michel Garcion
<b>AOC</b>	Margaux
<b>Sols</b>	Graves argileuses, graves profondes et sableuses. Sous-sols de graves, d'aliols, d'argile et de calcaire.
<b>Surface</b>	15 hectares
<b>Rendements</b>	50hl/ha
<b>Age du vignoble</b>	15 à 20 ans
<b>Densité de plantation</b>	10 000 vines/hectare
<b>Viticulture</b>	Les méthodes de cultures sont traditionnelles, raisonnées et veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire (vignoble certifié iso14001 et HVE: haute valeur environnementale). Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages.
 <b>Vinification</b>	Macération préfermentaire à froid, 15 à 30 jours en cuves, béton et inox. Afin de favoriser l'émergence d'arômes, le processus de fermentation alcoolique est conduit sur la base de températures relativement peu élevées, (entre 28° et 32°).
<b>Elevage</b>	12 à 15 mois en barriques (selon le millésime), 25% de barriques neuves, 60% barriques 1 vin et 15% barriques 2 vins
<b>Assemblage</b>	60% Cabernet-Sauvignon, 40% merlot (peut changer en fonction du millésime)
<b>Dégustation</b>	Elégant mais structuré, le fruit s'appuie que des tannins suaves et relativement fondus mais lui assurant un très bon vieillissement.