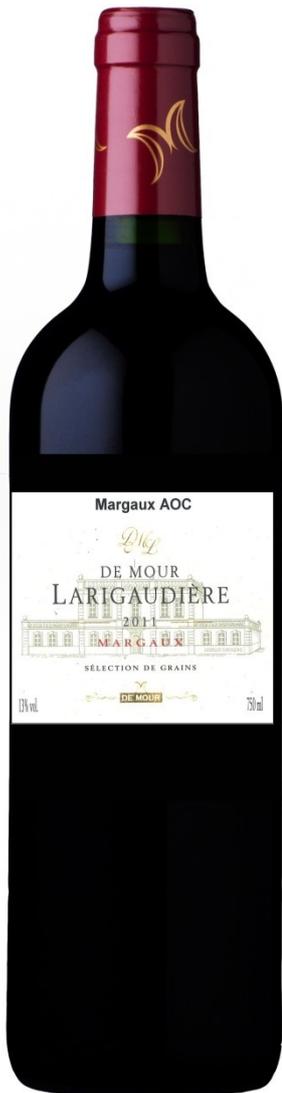


DE MOUR LARIGAUDIÈRE MARGAUX



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Margaux
Sols	Sables graveleux sur sous-sol d'aliols, graves, veines de calcaire..
Rendement	48hl/ha
Age du vignoble	22 ans en moyenne
Vinification	Vinification traditionnelle après éraflage totale, cuvaision de 3 à 5 semaines.
Elevage	12 à 15 mois en barrique, dont 30% de barriques neuves.
Assemblage	60% Cabernet-Sauvignon 40% Merlot
Dégustation	Un Margaux dans le plus pur style. Élégant mais structuré, le fruit s'appuie sur des tannins suaves et relativement fondus mais lui assurant un très bon vieillissement. Les notes de bois réservent des arômes grillées vanillés et épicés en fin de bouche laissant au fruit le temps de développer ses qualités organoleptiques;
Garde	De 8 à 12 ans