

Château DU COURNEAU MARGAUX



Situation	Soussans
Propriétaire	Famille De Schepper
Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Margaux
Sols	Graves argileuses, graves profondes et sableuses. Sous-sols de graves, d'aliols, d'argile et de calcaire.
Surface	15 hectares
Rendements	50hl/ha
Age du vignoble	15 à 20 ans
Densité de plantation	10 000 vines/hectare
Viticulture	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.
 Vinification	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°).
Elevage	12 à 15 mois en barriques (selon le millésime), 25% de barriques neuves, 60% barriques 1 vin et 15% barriques 2 vins
Assemblage	65% Cabernet-Sauvignon, 35% merlot (peut changer en fonction du millésime)
Dégustation	Ce vin a une robe d'un rubis soutenu et un nez expressif de fruits rouges mûrs et raffinés, avec des notes élégantes de vanille et de violette. En bouche, on trouve une belle puissance alliée à une grande fraîcheur persistante.