

Château Haut Breton Larigaudière 2018 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.
Superficie	15 hectares
Rendements	45hl/ha
Age du vignoble	25 ans en moyenne
Densité de plantation	10 000 pieds/hectare
Production	675 hectolitres
Encépagement du vignoble	65% Cabernet-Sauvignon, 30% merlot, 5% Petit Verdot
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 niveau 3: haute valeur environnementale). Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages.
Vinification	Macération pré-fermentaire à froid, 15 à 30 jours en cuves, béton et inox. Vinification séparée de chacun des cépages suivant l'âge de la vigne et l'origine terroirique. 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	15 à 20 mois en barrique de chêne français, provenant de 10 tonneliers différents, dont 70% de barriques neuves.
Assemblage	85% Cabernet-Sauv., 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Dégustation	Ce Margaux dévoile d'emblée sa classe grâce à sa robe rubis intense et brillante et à son bouquet élégant de fruits rouges, de fruits noirs, de la réglisse, du poivre et de vanille; en bouche il se distingue par sa puissance, sa sève et son ampleur alliées à une grande fraîcheur.

