



Cuvée MARGUERITE DEJEAN Haut Médoc 2012

Cette micro cuvée provient d'une parcelle située à Arsac. Ce vin, issu de Merlot à 30 % et de Cabernet Sauvignon à 70%, trouve ici un terroir de prédilection (graves profondes).

LA VITICULTURE.

- Ebourgeonnage, effeuillage précoce et vendanges vertes.
- Vendanges manuelles en cagettes.
- Tri sévère à la vigne et au chai.
- Rendement moyen : 45 Hl/Ha.

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE.

- Cette parcelle est vinifiée dans une cuve ciment de 33 Hl présentant une grande surface de macération.
- Durée de cuvaison : 4 semaines.
- L'ensemble du volume fait sa fermentation malo-lactique en barriques neuves.
- Elevage pendant 14 mois dans 100% de barriques neuves de chêne français (Taransaud et Berthomieux).
- Soutirage à l'esquive.
- Collage en barrique.
- Pas de filtration à la mise en bouteille.
- Degré final 13°.

Marguerite est régulièrement citée dans le guide Hachette des vins, le millésime 2004 a été très bien noté dans le Guide Hubert 2007, le millésime 2005 a obtenu une étoile au Guide Hachette et une note de 15/20 dans le Gault et Millau, le 2006 a obtenu la note de 14.5/20 dans le guide Gault et Millau 2009 et la note de 87/100 dans le Gilbert et Gaillard 2010.

Nous sommes aidés par les précieux conseils de nos œnologues Jacques et Eric Boissenot

