



FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2008

Après un printemps assez pluvieux et un été mitigé, les bonnes conditions climatiques de fin août et du mois de septembre ont récompensé les efforts d'une année.

L'ensoleillement et les températures tempérées nous ont placés dans des conditions idéales pour attendre et obtenir un raisin riche, sain et à maturité.

Le 1er octobre débutait les vendanges à la main des premiers merlots pour se terminer le 17 octobre par les derniers cabernets Sauvignon cueillis à très grande maturité.

On retrouve dans ce millésime tout le classicisme d'un vin de Margaux typique de l'encépagement du vignoble.

VENDANGES

du 1^{er} au 17 octobre 2008

MISE EN BOUTEILLE

8 juin 2010

DEGRÉ

12,5%

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 60%

Merlot : 40%

CONSULTANT

Jacques Boissenot