



## FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2015

*Comme chacun a pu le constater, le bordelais a profité d'un bel été en 2015.*

*A Margaux nous avons été particulièrement gâtés avec une eau venue, à point nommé, contribuer à une parfaite maturité des raisins.*

*Ainsi les raisins étaient superbes lorsque les vendanges ont débuté, le 21 septembre, avec les merlots de la parcelle « Desmirail ».*

*En trois jours les merlots à la fois superbes et abondants ont été récoltés. La parcelle d'un hectare de petits verdots a été ramassée, par une très belle journée, le 1er octobre.*

*Le temps le permettant nous avons laissé murir les cabernets sauvignons. Six jours après les merlots, du 2 au 9 octobre ils ont été ramassés. Ils s'avèrent très beaux, mais un peu moins généreux (en quantité) que les merlots.*

*Cette année est marquée par de beaux degrés et une belle densité tannique. Encore une grande année en 5, après les fameux 45, 55, 75, 85, 95 et 2005, qui se distinguera de ses aînées par sa richesse, tant en tanin qu'en degré.*

### VENDANGES

du 21 septembre au 9 octobre 2015

### MISE EN BOUTEILLES

10 mai 2017

### DEGRÉ

13,5%

### ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 60%

Merlot : 35%

Petit Verdot : 5%

### CONSULTANT

Eric Boissenot