



CHÂTEAU

LA TOUR DE MONS

MARGAUX

2024 L' AÉRIEN

Tel un funambule, élancé et aérien, 2024 a cheminé avec facétie entre les caprices du ciel et les défis qui ont jalonné sa création. *Dame Nature* a imprégné nos vignes tout au long du cycle végétatif d'une tension vibrante, exigeant une lecture fine du vignoble jour après jour. Il a fallu saisir l'instant exact de maturité de chaque parcelle pour transformer la délicatesse des baies en une expression juste et aboutie. Au chai, plus que jamais, nous avons

privilegié une vinification minutieuse avec des températures relativement basses (entre 18° et 25°C), des macérations et cuvaisons courtes (seulement 15 jours) pour révéler l'éclat aromatique et la pureté du fruit. Ce millésime révèle avec finesse l'empreinte de nos terroirs. Des notes fruitées et florales s'entrelacent dans un équilibre subtil, offrant des vins raffinés, immédiatement accessibles, dans l'air du temps.

MILLÉSIME 2024



EN PRIMEUR

EN PRIMEUR

SURFACE EN PRODUCTION

41.5 ha

VENDANGES

Merlot

23 sept. au 07 oct.

Cabernet Sauvignon

07 oct. au 10 oct.

Cabernet Franc

1^{er} oct.

Petit Verdot

05 oct.

100% manuelles

ENCÉPAGEMENT

57% Merlot

35% Cabernet Sauvignon

4% Cabernet Franc

4% Petit Verdot



VINIFICATION

Cuves en inox de capacités variables

RENDEMENT

35 hl/ha

ÉLEVAGE

10% de barriques neuves,
90% barriques de un vin,
chêne français,
12 mois

DEGRÉ D'ALCOOL

≈ 12.50 %

PH

≈ 3.60