



LABEGORCE MARGAUX

Depuis 1332

62.5 ha
AOC Margaux

Sablo-graveleux
Sablo-limoneux
Argilo-calcaires

9 000 - 10 000 pieds/ha
âge moyen 30 ans

*Un vin de coeur
Un incontournable Margaux
Une valeur sûre*



2025

En primeur

*Surface
en production*

62.5 ha

Vendanges

100% manuelles
4 septembre – 30 septembre

Rendement

32 hl /ha

Assemblage

40% Merlot
50% Cabernet Sauvignon
4% Petit Verdot
6% Cabernet Franc

Vinification

Cuves béton
thermorégulées
75, 120 et 155 hl

Élevage

30% de barriques neuves,
chêne français
Mise en bouteille envisagée :
juin 2027

Degré d'alcool

≈ 12.5 %

pH

≈ 3.6

Notes

1 route de Labégorce, 33460 Margaux
www.domainesp.wine • contact@domainesp.wine

Jancis Robinson 16 • The Drinks Business 92-94 • Antonio Galloni 92-94
Adrian Van Velsen Vinum 92-94 • Jane Anson 93
Georgie Hindle Decanter 93 • Peter Moser Falstaff 93