



Depuis le XIII^e siècle, un superbe terroir d'un seul tenant de graves garonnaises et d'argillo-calcaires, un véritable clos s'étend sur 58ha au nord de Margaux protégé par la Garonne.

2020
EN PRIMEUR

CONDITIONS DU MILLÉSIME

L'hiver est très humide ; parfait pour nos réserves hydriques mais très vite en suivant le printemps est chaud, la végétation encore une fois précoce. Beaucoup de monde dans nos vignes, beaucoup d'énergie à mobiliser dans le contexte que nous connaissons...

L'été est chaud mais le vignoble de La Tour de Mons avec un terroir majoritairement argileux sur des résurgences calcaires n'en souffre pas. La vigne poursuit son cycle jusqu'aux vendanges dans un état sanitaire parfait. Cette première année d'exploitation sur ce beau domaine nous réjouit tant il répond bien à nos sollicitations. Les merlots sont particulièrement expressifs cette année !

VENDANGES

17 septembre → 1^{er} octobre

ENCÉPAGEMENT

57 % Merlot
36 % Cabernet-Sauvignon
4 % Cabernet-Franc
3 % Petit Verdot

RENDEMENT

6 à 8 grappes par pied

ÉLEVAGE*

25 % de bois neuf
75 % barriques d'un vin
Nos barriques sont issues des grandes forêts françaises (Belleme, Moselle, Allier, Rambouillet).
Mise en bouteille envisagée → mai 2022

* De la fin de la fermentation alcoolique à la mise en bouteille

DEGRÉ D'ALCOOL

≈ 13.5 %

PH

≈ 3.6