

Margaux



CHÂTEAU
LA TOUR DE MONS

2014



CHÂTEAU LA TOUR DE MONS
20, rue de Marsac
F-33460 Soussans
Tel +33 (0)5 57 88 33 03
contact@chateau-latourdemons.com

www.chateau-latourdemons.com

Président / *Président*
Thierry Budin

Directeur Technique / *Technical Director*
Anne Le Naour

Oenologue Conseil / *Consultant Oenologist*
Eric Boissenot


CA GRANDS CRUS

CHÂTEAU LA TOUR DE MONS

Cru Bourgeois

MARQUIS DE MONS

Second Vin

Second Wine



Millésime 2014

Un printemps humide et un été maussade ont nécessité une surveillance accrue de l'état sanitaire du vignoble et une bonne protection de la plante.

Mais la nature fait parfois de beaux présents. Persévérance et vigilance jusqu'à la fin août furent nettement récompensées par un superbe été indien jusqu'à fin octobre. Le temps sec et ensoleillé nous a permis d'attendre la parfaite maturité des raisins sur nos vignobles.

Rappel historique

L'origine du Château La Tour de Mons remonte au XIII^{ème} siècle. Parmi ses nombreux propriétaires, on retiendra Pierre de Mons, qui lui donna son nom selon la coutume de l'époque, lorsqu'il hérita du domaine en 1623. Il consacra sa vie à la valorisation du vignoble. C'est le début de la prestigieuse histoire viticole du Château La Tour de Mons. La propriété est classée en 1858 parmi les « bon bourgeois ».

Depuis 2012, le Château est administré par CA Grands Crus. Tout est mis en œuvre pour produire un vin classique, pur et élégant, dans le plus profond respect de ce grand terroir de Margaux.

2014 Vintage

A wet spring and somewhat overcast summer made increased monitoring of the vineyard's health and a thorough protection of the vines necessary.

But sometimes nature offers us an unexpected gift. Persistence and vigilance through to the end of August were generously rewarded with a superb Indian summer that lasted until the end of October. Dry, sunny weather enabled us to wait until all the grapes in our vineyards were perfectly ripe.

Historical background

The origins of Château la Tour de Mons date back to the thirteen century. Its numerous owners include Pierre de Mons, who gave the Château his name, as was the custom of the time, when he inherited the property in 1623. He devoted his life to developing the vineyard. This was the beginning of the Château la Tour de Mons' prestigious history of wine production. In 1858, the property was classified among the "bons bourgeois".

The Château has been managed by CA Grands Crus since 2012. Every effort is made to produce a pure, elegant, classic wine, with the greatest possible respect for this great Margaux terroir.



Nos premières impressions

Ce Margaux à la belle couleur grenat libère au nez une palette aromatique d'une grande complexité qui marie le fruit avec les épices et les notes boisées. Puissante et élégante, la bouche est riche en densité et en matière.

Les tanins, nobles et soyeux, permettent à ce vin d'être à la fois souple, gourmand et tendu.

Stades phénologiques

Débourrement : autour du 1^{er} avril

Mi-Floraison : autour du 23 mai

Mi Véraison : autour du 5 août

Vendanges

Merlot : du 24 septembre au 8 octobre

Petit Verdot : le 15 octobre

Cabernet Franc : le 16 octobre

Cabernet Sauvignon : du 17 au 21 octobre

Vinification

Après une vendange manuelle, un tri méticuleux au chai, les raisins sont mis en cuve inox de capacité adaptée au parcellaire. La vinification est lente et effectuée à basse température. Les vins sont élevés 12 mois en barriques (40% de bois neuf).

Assemblage

54% Merlot / 35% Cabernet Sauvignon / 6% Cabernet Franc / 5% Petit Verdot



Our first impressions

This Margaux has a beautiful garnet colour; the nose presents exceptional aromatic complexity with a blend of fruit, spices and woody notes. Powerful and elegant, the palate has good density and lots of substance. Noble, silky tannins enable this wine to be tightly structured while also being supple and voluptuous.

Phenological stages

Bud break: around April 1st

Mid-flowering: around May 23rd

Mid-ripening: around August 5th

Harvest dates

Merlot: From September 24th to October 8th

Petit Verdot: October 15th

Cabernet Franc: October 16th

Cabernet Sauvignon: From October 17th to 21st

Wine-making

After hand harvesting and sorting on reception, a range of stainless steel vats enables rigorous separation of batches by plot. Slow, low temperature alcoholic fermentation ensured a gentle extraction. They are then matured for 12 months in French oak barrels: 40% new barrels and 60% in barrels that have held one wine.

Blend

54% Merlot / 35% Cabernet Sauvignon / 6% Cabernet Franc / 5% Petit Verdot