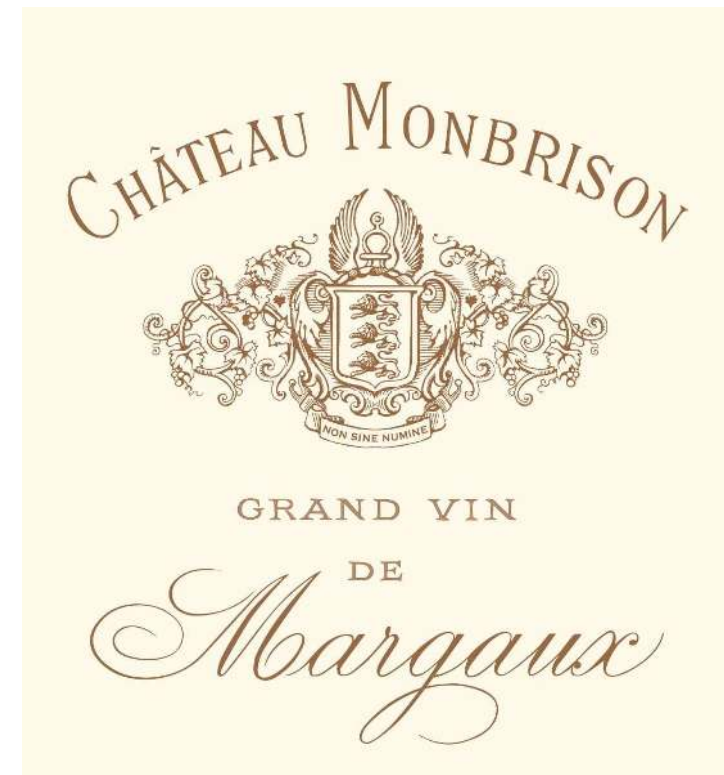


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Assemblage

Merlot	Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon	Petit Verdot
27-Sept	5-Oct	9-Oct	14-Oct
49 hl/ha	45 hl/ha	51 hl/ha	45 hl/ha
13.5 % TAV	13.0 % TAV	12.9% TAV	13.2 % TAV
29 %	0 %	68 %	3 %

Notes :



2012

33460 MARGAUX-FRANCE
Contact : LVDH33@WANADOO.FR
Telephone: 00 33 5 56 58 80 04 - Fax: 00 33 5 56 58 85 33
www.chateaumonbrison.com



Millésime 2012

Un millésime de vigneron

« Il fallait en 2012 être attentif et réactif »

Les conditions climatiques du printemps ont été particulièrement difficiles avec des périodes froides et surtout humides. Après deux millésimes plutôt secs voila le retour d'un climat océanique marqué.

Une observation quotidienne du vignoble nous a permis de mettre en place des stratégies de protection et d'alimentation précise pour favoriser un bon équilibre des vignes et un très bon état sanitaire.

Tous les stades phénologiques de la vigne ont été languissants et relativement hétérogènes cette année. Un millésime où les travaux en vert ont joué un rôle déterminant dans la qualité finale.

Pendant l'été un stress hydrique c'est installé avec une remontée des températures nettes sur la dernière quinzaine de juillet. Ces conditions nous ont permis de souffler un peu tout en accentuant les travaux en vert pour limiter l'hétérogénéité de la vigne. La véraison et la maturité se sont étalées dans le temps dans ce contexte seul la patience a porté ces fruits.

Les quelques pluies de septembre ont amélioré la maturité phénologique des raisins et des stratégies de récoltes par cépages se sont imposées pour obtenir une qualité optimale.

Des vendanges à la carte étalée du 27 septembre au 16 octobre nous ont permis d'obtenir des raisins de qualité. La vinification dans un nouveau cuvier a facilité la sélection parcellaire pour exprimer au mieux le potentiel de chaque terroir de la propriété.

Sans aucun doute une année éprouvante mais après tous les efforts consentis au vignoble que de belles choses dans nos chais au fil de la vinification.

« Un millésime où le cabernet sauvignon a encore ; par son niveau qualitatif permet un très joli vin avec beaucoup de finesse ».

<i>Elevage</i>	<i>Vignoble</i>	<i>Vendange</i>	<i>Vins</i>
18 mois en barriques 100 % chênes français	13 Ha 20 sur graves Lutte Raisonnée	Manuelles en cagettes Sélection parcellaire	Château Monbrison Bouquet de Monbrison