

Margaux



CHÂTEAU  
LA TOUR DE MONS

2012



CHATEAU 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](http://www.chateau-latourdemons.com)

Président / *Président*  
Thierry Budin

Directeur Technique / *Technical Director*  
Anne Le Naour

Oenologue Conseil / *Consultant Oenologist*  
Eric Boissenot

CHATEAU LA TOUR DE MONS

Cru Bourgeois

MARQUIS DE MONS

Second Vin

*Second Wine*



  
CA GRANDS CRUS

# Millésime 2012

La saison viticole 2012 a été marquée par une météo peu clémente nécessitant une grande vigilance dans la vigne. Un printemps pluvieux et froid, suivi par un été particulièrement sec, ont ralenti le cycle végétatif de la vigne, provoquant des disparités de maturités sur les grappes. Nous avons attendu la première semaine d'octobre pour démarrer nos vendanges. Malgré les précipitations du mois d'octobre, l'état sanitaire de notre vignoble est resté bon jusqu'à la fin des vendanges. 2012 restera une année atypique, compliquée, le millésime typique du bon vigneron. Les choix humains furent plus que jamais déterminants. 2012 aura souvent avantagé les Merlots par rapport aux Cabernets Sauvignon, ce qui explique leur forte proportion dans nos assemblages finaux par rapport aux derniers millésimes.

## Rappel historique

L'origine du Château La Tour de Mons remonte au XIII<sup>ème</sup> 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.

## 2012 Vintage

The 2012 winegrowing season was characterized by rather severe weather conditions that required a great deal of vigilance in the vineyard. A cold, rainy spring, followed by a particularly dry summer, slowed down the vines' growth cycle, resulting in uneven ripening. We waited until the first week of October to start the harvests. Despite some rain in October, the vineyard remained in good health throughout the harvest period. 2012 was, however, a complicated, unusual year, a typical winegrower's vintage. The choices made by vineyard owners were more important than ever. 2012 was often kinder to the Merlot than the Cabernet Sauvignon, which explains its high proportion in our final blends compared to recent vintages.

## 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 Château La Tour de Mons' prestigious history of wine production. In 1858, the property was classified among the «bon 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

Robe pourpre aux reflets grenat. Le nez exhale des notes de cerise noire, de réglisse, de violette et d'épices douces.

Ce Tour de Mons 2012 se montre à la fois tendre et charnu. Le milieu de bouche dense succède agréablement à une attaque harmonieuse. Le palais rappelle les arômes de réglisse et de fruits ressentis au nez et s'achève sur de beaux tanins puissants et enrobés qui lui confèrent une grande longueur et laisse présager un beau potentiel de garde.

### *Stades phénologiques*

Mi-floraison : autour du 13 juin  
Mi-véraison : autour du 25 août

### *Vendanges*

Du 1<sup>er</sup> au 14 octobre 2012

### *Vinification*

Après des vendanges manuelles et un tri à la réception, les lots sont répartis par origine dans un cuvier inox conçu pour une sélection parcellaire rigoureuse. La fermentation alcoolique à basse température est lente ce qui permet un travail d'extraction en douceur. Les différents lots sont logés en barriques dès les écoupages. Les presses sont soigneusement sélectionnées et assemblées dès le mois de janvier. L'élevage dure 12 mois en barriques de chêne Français : 40% de barriques neuves et 60% de barriques d'un vin.

### *Assemblage*

49% Merlot / 40% Cabernet Sauvignon / 8% Cabernet Franc / 3% Petit Verdot



## Our first impressions

Deep crimson with hints of garnet. The nose offers notes of black cherries, liquorice, violets and mild spices. On the palate, Tour de Mons 2012 is both delicate and full-bodied. A dense mid-palate follows on pleasantly from the harmonious attack. The liquorice and fruit aromas of the nose return on the palate; the finish presents beautiful, powerful, well-coated tannins, ensuring superb length and suggesting that the wine has excellent potential to age.

### *Phenological stages*

Mid-flowering: around 13 June  
Mid-ripening: around 25 August

### *Harvest dates*

1 to 14 October 2012

### *Wine-making*

After manual 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. The various batches were transferred to barrels when the wines are drawn off. The wines were carefully selected and blended in January. They are then matured for 12 months in French oak barrels: 40% new barrels and 60% in barrels that have held one wine.

### *Blend*

49% Merlot / 40% Cabernet Sauvignon / 8% Cabernet Franc / 3% Petit Verdot