

Margaux



CHÂTEAU
LA TOUR DE MONS

2013



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

CHÂTEAU LA TOUR DE MONS

Cru Bourgeois

MARQUIS DE MONS

Second Vin

Second Wine




CA GRANDS CRUS

Millésime 2013

2013 restera dans les mémoires comme un millésime de vigneron. La météorologie compliquée en début de campagne : abondantes précipitations au printemps, puis de violents orages en début d'été, a requis une surveillance accrue de l'état sanitaire du vignoble.

Si les caprices de la météo nous ont privés d'une vendange abondante, les fortes chaleurs du mois d'août et de septembre, se sont révélées favorables à la maturité des raisins. Tous nos efforts ont donc porté sur la qualité des baies et les tris rigoureux à la vigne puis au chai, grâce au tri optique, nous ont permis de vinifier dans des conditions sereines.

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 « bons 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.

2013 Vintage

2013 will be remembered as a winegrower's vintage. The climate complicated the beginning of the season: abundant rains in the spring, and then violent storms early in the summer, required increased monitoring of the health status of the vineyard.

If the vagaries of the weather deprived us of an abundant harvest, the high heat in the months of August and September proved favourable for the maturity of the grapes. All our efforts have therefore focused on the quality of the berries and rigorous sorting in the vines and then at the chai, thanks to the optical sorting system, allowed for winemaking in calm conditions.

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

A cause d'une climatologie capricieuse, 2013 représente un millésime à risque. Fort heureusement, nous avons pu compter sur une chaude accalmie en août, et sur notre terroir. Les veines d'argile ont permis de réguler l'humidité et d'attendre la maturité pour vendanger.

A la dégustation, ce millésime se révèle tendre et fruité. Ces qualités le rendront vite accessible à la dégustation.

Stades phénologiques

Mi-floraison : 20 juin

Mi-véraison : 18 août

Vendanges

Du 28 septembre au 12 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

55% Merlot / 37% Cabernet Sauvignon / 6% Cabernet Franc / 2% Petit Verdot



Our first impressions

Because of the capricious climate, 2013 represented a risky vintage. Fortunately, we were able to rely on the warm calm spell on our terroir during August. The veins of clay helped to regulate the humidity and allowed waiting until maturity before picking.

On tasting, this vintage shows softness and fruit. These qualities will make it suitable for early drinking.

Phenological stages

Mid-flowering: around June 20th

Mid-ripening: around August 18th

Harvest dates

From September 28th to October 12th

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. They are then matured for 12 months in French oak barrels: 40% new barrels and 60% in barrels that have held one wine.

Blend

55% Merlot / 37% Cabernet Sauvignon / 6% Cabernet Franc / 2% Petit Verdot