



## LA TOUR DE MONS

*Depuis 1098*

58 ha  
AOC Margaux

---

Graves garonnaises  
Argilo-calcaires

---

8 500 pieds/ha  
âge moyen 32 ans

---

*Près de 1000 ans d'histoire  
Un enclos préservé  
Un Margaux à l'état pur  
Une valeur sûre*



20 rue de Marsac, 33460 Soussans  
www.domainesp.wine • contact@domainesp.wine



## 2025

*En primeur*

*Surface  
en production*

41,5 ha

*Vendanges*

100% manuelles  
28 août – 25 septembre

*Rendement*

32hl/ha

*Assemblage*

54% Merlot  
38% Cabernet Sauvignon  
4% Petit Verdot  
4% Cabernet Franc

*Vinification*

Cuves inox thermorégulées  
de capacités variables

*Élevage*

10% de barriques neuves,  
chêne français  
Mise en bouteille envisagée :  
juin 2027

*Degré d'alcool*

≈ 12,5 %

*pH*

≈ 3,6

---

*Notes*

Jane Anson 92 • Jeff Leve 92-94 • Jeb Dunnuck 91-94  
Antonio Galloni 91-93 • Thomas Boxberger Weinwisser 91-93  
Alexandra Ma 91-93 • RVF 91-92