



GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU MARQUIS D'ALESMES

2015

Au coeur de la région de Bordeaux, et plus précisément à Margaux, se trouve un vin-monde.

Chaque millésime est le fruit de la plus pure tradition vinicole et pourtant Bordeaux n'a jamais paru aussi exotique.

Sous l'égide d'une famille, ce vin de caractère fait se rencontrer l'Orient et l'Occident. Écailles de dragon et portes de lune, pilastres et arcades cohabitent en

parfaite harmonie. La mer de vignes ouvre sur le Levant.

Marquis d'Alesme offre une déambulation oenologique rare, où le plaisir sensoriel se dispute au plaisir esthétique. Une utopie fantaisiste s'y dessine.

Quand un Grand Cru se fait expérience...

LA FOLIE D'ALESMES

FICHE TECHNIQUE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Propriétaire

Famille Perrodo,
Nathalie Perrodo Samani

Directeur Général

Marjolaine Maurice de Coninck

Cœnologue conseil

Michel Rolland

Appellation

AOC Margaux
Grand Cru Classé 1855

Production moyenne

5 000 caisses/an

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Superficie

15 hectares en AOC Margaux

Terroir

40% silico-graveleux
40% silico-marneux
20% argilo-calcaire

Âge moyen du vignoble

40 ans

Densité de plantation

10 000 pieds/hectare

Rendement moyen

5 à 6 grappes par pied

Encépagement

63% Cabernet-Sauvignon
30% Merlot
5% Petit-Verdot
2% Cabernet Franc

CONDUITE DU VIGNOBLE

Les pratiques culturales sont traditionnelles, raisonnées, très soucieuses de l'équilibre et du bien être du sol, de la plante et de la faune auxiliaire

Taille

Guyot double, raisonnée au pied, attention particulière portée à l'aération et l'étalement des rameaux. Formation continue des vigneron

Travaux en vert

Dédoublement, épamprage
Échardage, effeuillage
Éclaircissage

Récolte

Vendanges manuelles en cagettes de 10 kg. Tri de la vendange à la vigne et au chai

MILLÉSIME 2015

Début des vendanges

28 septembre 2015

Fin des vendanges

15 octobre 2015

Vinification

Cuves tronconiques bois de 80 hl
Cuves tronconiques inox de 80 hl
Fermentation malolactique en barriques

Élevage

Barriques de chêne français
65% de bois neuf
35% barriques d'un vin
Elevage sur lies 3 mois

Assemblage

60% Cabernet-Sauvignon
30% Merlot
7% Cabernet-Franc
3% Petit-Verdot

DERNIERS MILLÉSIMES NOTÉS

2011

Parker 89
Wine Spectator 89-92
Decanter 16,5
Bettane & Desseauve 16,5
René Gabriel 16
Neal Martin 90-92

2012

Parker 88-90
Wine Spectator 90-93
James Suckling 89-90
Decanter 16,75
Bettane & Desseauve 16,5
Jeannie Cho Lee 90-91
René Gabriel 18

2013

Parker 88-90
Wine Spectator 85-88
Antonio Galloni 89-91
Neal Martin 87-89
James Suckling 92
Decanter 16,5
Bettane & Desseauve 16,5

2014

Parker by Neal Martin 90-92
Antonio Galloni 90-93
James Suckling 90-91
Decanter 17
René Gabriel 17
Wine Spectator 89-92
Le Figaro par Burtschy 16,5
Bettane & Desseauve 16

MARQUIS D'ALESMES

BP4 - 33460 Margaux - France

tél. +33 557 88 71 32 | fax +33 557 88 35 01

contact@marquisdallesme.com

chateau-marquis-dallesme.fr

Marquis d'Alesme