



# Château Haut-Breton Larigaudière, 2016

De Mour

FRANCE, BORDEAUX, MARGAUX

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Haute valeur environmental (HVE3)
CÉPAGE(S)	85% Cabernet-sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit verdot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
RENDEMENTS	45 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,5 g/l
SUPERFICIE	12,50 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent sur les communes d'Arsac (3,50 hectares divisés en 13 parcelles) et de Soussans (11,50 hectares divisés en 20 parcelles), tous deux situés dans l'appellation Margaux
EXPOSITION	Croupe et plateau de Margaux – Soussans
GÉOLOGIE DU SOL	Sables graveleux sur alios, graves et argiles
VINIFICATION	Traditionnelle du Médoc. Vendanges traditionnelles, récolte avec tri sélectif à la vigne et au chai. Éraflage total. Cuvaison d'une durée de 3 à 5 semaines avec contrôle des températures par thermo régulation (températures peu élevées).
ÉLEVAGE	12 à 15 mois en fûts de chêne, dont 50 à 70% de fûts neufs.

CODE SAQ

732065

TYPE

Vin rouge

FORMAT

12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE

42.25 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Château Haut-Breton Larigaudière est plutôt un domaine conservateur, en ce sens qu'ils n'oublient pas leur histoire et souhaitent exploiter au maximum le formidable potentiel qu'offre le Médoc, de par sa situation géographique, son faible relief et sa climatologie. Terrain de prédilection pour favoriser une maturité phénolique optimale sans alourdir la maturité alcoolique excessive, néfaste à la fraîcheur du vin et à la conservation des arômes de fruit. La philosophie du domaine Haut-Breton Larigaudière (dont fait partie le Château Tayet) en ce qui concerne l'élaboration de tous ses vins, ne nécessite que peu de mots : «Tout notre Savoir Faire est là : Souvent Créateur, Artiste Toujours.»