

CHATEAU LAROQUE MARGAUX

FICHE TECHNIQUE 2016

Degré : 13

Production : 43 000 bouteilles

Superficie de la propriété : 12 hectares en production

Terroir : Graves

Encépagement : 65 % cabernet sauvignon, 25 % merlot, 8 % cabernet franc, 2 % petit verdot.

Pratiques culturales : vignoble entièrement labouré, épamprage et effeuillage manuel, aucun insecticide.

Vendanges : Manuelles

Vinification : traditionnelle. Remontages quotidiens pendant la fermentation (8 à 10 jours). Macération post-fermentaire de 3 semaines.

Elevage : En cuves et barriques.