

# CHATEAU LAROQUE MARGAUX

## FICHE TECHNIQUE 2017

**Degré** : 13

**Production** : 21 600 bouteilles

**Superficie de la propriété** : 12 hectares

**Terroir** : Graves

**Encépagement** : 65 % cabernet sauvignon, 35 % merlot.

**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.