

CHÂTEAU HAUT BRETON LARIGAUDIÈRE



Accords mets et vins

Viandes rouges

Détails

Primeur : non

Bio : non

Packaging : carton de 6

Domaine : DE MOUR

Couleur : Rouge

Effervescent : non

Millesime : 2015

Degrès : 13 %

Viticulture : HVE niveau 3

Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Contenance : 0,75 L

Région : Bordeaux

Appellation : AOP Margaux

Caractéristiques

Terroir : Avec les graves profondes et sableuses d'Arsac, les graves argileuses du Grand Soussans, des argiles jaunes et bleues, du sable et du calcaire.

Cépage : 85% Cabernet-Sauvignon, 11% merlot, 4% Petit Verdot

Vendange : Mécaniques

Viticulture : Traditionnelle du Médoc , guiyot double

Vinification : Une vinification traditionnelle et parcellaire

Elevage : De 12 à 15 mois en barriques de chêne avec 50 à 70 % de bois neuf

Dégustation

Robe : Robe soutenue, grenat.

Nez : Un bouquet élégant sur les fruits rouges et la vanille.

Bouche : Une bouche puissante, pleine de sève, ample et fraîche.

Finale : Bonne longueur sèveuse. Finale juteuse et fruitée avec des notes de cassis et un peu de graphite.

Garde : A boire dans les 8 à 15 ans selon le millésime.

HISTOIRE DU DOMAINE

Quand la famille De Schepper achète le Château Haut Breton Larigaudière avec son parc et ses 2 ha de vignes en 1964, ils entament avec passion la reconstitution du domaine. Aujourd'hui le vignoble de 15 ha repose sur les communes d'Arsac (3,50 ha) et de Soussans (11,50 ha). Par le fait que les vignes soient parsemées dans le vignoble margalais, elles bénéficient de terroirs très différents les uns des autres, augmentant la complexité des vins du domaine. Si les graves profondes et sableuses d'Arsac résultent en des vins plus aériens, les graves argileuses du Grand Soussans offrent en général des vins de grande structure.

