



MARIE-LAURE
LURTON
CRÉATRICE DE VIN

CHATEAU LA TOUR DE BESSAN 2017

APPELLATION MARGAUX



PROPRIETAIRE :

Marie-Laure LURTON

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME :

57 % Merlot

43 % Cabernet Sauvignon

DATES DE VENDANGES :

DU 18/09/2017 au 28/09/2017

DUREE DE MACERATION : 13 à 25 jours

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

SUPERFICIE DU VIGNOBLE :

27,4752 ha sur graves pyrénéennes

RENDEMENT DU MILLESIME :

32,18 hl/ha – gelée printanière

DENSITÉ DE PLANTATION :

6 660 à 7 760 pieds/ha

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Sélection parcelle et adaptation de la macération à chaque cuve. Elevage en barriques pendant un an avec 10% de bois neuf.

DATES DE MISE EN BOUTEILLES : 23 et 24 Avril 2019

PRODUCTION :

44 655 équivalent bouteilles

DIRECTRICE TECHNIQUE : Emilie Roullé

CHEF DE CULTURE : Habib Achenglil

MAÎTRE DE CHAIS : Jean-Luc Brégille

OENOLOGUE CONSEIL : Eric Boissenot

