



MARIE-LAURE  
**LURTON**  
CRÉATRICE DE VIN

## CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN 2018

APPELLATION MARGAUX



**PROPRIÉTAIRE ET OENOLOGUE:**

Marie-Laure LURTON

**ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME :**

60 % Merlot  
29% Cabernet Sauvignon  
11 % Petit Verdot

**DATES DE VENDANGES :**

DU 19/09/2018 au 04/10/18

**DURÉE DE MACÉRATION :**

15 à 20 jours

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :**

25 ans

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE :**

31,28 ha sur graves pyrénéennes

**RENDEMENT DU MILLÉSIME :**

33,62 hl/ha

**DENSITÉ DE PLANTATION :**

6 660 à 7 760 pieds/ha

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE :**

Sélection parcellaire et adaptation de la macération à chaque cuve. Élevage en barriques adapté au millésime

**MISE EN BOUTEILLES :**

27 et 28/05/2020  
52 950 équivalent bouteilles

**CHEF DE CULTURE :** Habib Achenglil

**MAÎTRE DE CHAIS :** Jean-Luc Brégille

**OENOLOGUE CONSEIL :** Eric Boissenot

