



MARIE-LAURE
LURTON
CRÉATRICE DE VIN

CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN 2021

APPELLATION MARGAUX



PROPRIÉTAIRE :

Marie-Laure LURTON

SUPERFICIE DU VIGNOBLE :

33 ha sur graves pyrénéennes

DENSITÉ DE PLANTATION :

6 660 à 7 760 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME :

50,2 % Cabernet Sauvignon

47,3 % Merlot

2,6 % Petit Verdot

DATES DE VENDANGES :

Du 23/09/2021 au 08/10/21

DURÉE DE MACÉRATION :

18 à 22 jours

RENDEMENT DU MILLÉSIME :

45,36 hl/ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Sélection parcelaire et adaptation de la macération à chaque cuve. Élevage en barriques adapté au millésime (30% de bois neuf, chêne français).

PRODUCTION :

73 000 équivalent bouteilles

DEGRÉ : 12,72 % vol.

CHEF DE CULTURE : Habib Achenglil

MAÎTRE DE CHAIS : Jean-Luc Brégille

GÉNOLOGUE CONSEIL : Éric Boissenot



Vignobles Marie-Laure Lurton – 17 chemin de Villegeorges 33480 Avensan - France

Tél. : +33 (0)5 56 58 22 01 – Fax : +33 (0)5 56 58 15 10

www.marielaurelurton.com