



MARIE-LAURE
LURTON
CRÉATRICE DE VIN



CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN 2022

APPELLATION MARGAUX

PROPRIÉTAIRE :

Marie-Laure LURTON

SUPERFICIE DU VIGNOBLE :

35 ha sur graves pyrénéennes

DENSITÉ DE PLANTATION :

6 660 à 7 760 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME :

49,6 % Merlot

43,8 % Cabernet Sauvignon

6,6 % Petit Verdot

DATES DE VENDANGES :

Du 08/09/2022 au 26/09/22

DURÉE DE MACÉRATION :

17 à 22 jours

RENDEMENT DU MILLÉSIME :

31,45 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 :

75 000 équivalent bouteilles

DEGRÉ : 13,92% vol.

CHEF DE CULTURE : Habib Achenglil

MAÎTRE DE CHAIS : Jean-Luc Brégille

GÉNOLOGUE CONSEIL : Eric Boissenot

