Millesime : 2017

CHÂTEAU HAUT BRETON LARIGAUDIÈRE MAGNUM MARGAUX 2017 ROUGE

CHÂTEAU HAUT BRETON LARIGAUDIÈRE

Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Par le fait que les vignes soient parsemées dans le vignoble margalais, elles bénéficient de terroirs très différents les unes des autres, augmentant la complexité des vins du domaine. Si les graves profondes et sableuses d résultent en des vins plus aériens, les graves argileuses du Grand Soussans offrent en général des vins de grande structure. Aujourd'hui le vignoble de 15 ha repose sur les communes d (3,50 ha) et de Soussans (11,50 ha). Cru Bourgeois.

- 85% Cabernet-Sauvignon
- 11% Merlot
- 4% Petit Verdot

Château Haut Breton Larigaudière

Accords mets et vins

Viandes rouges

Détails

Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 1,50 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Margaux
Nom du Vigneron : Famille De Schepper
Couleur : Rouge
Millesime : 2017
Domaine : DE MOUR

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 unes 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.

Plaisirs du vin
La Rochelle