



Trianon de Larigaudière



Situation	A Soussans et Arsac
Propriétaire	La famille De Schepper
Tél.	(33)5 57 88 94 17
Fax.	(33)5 57 88 39 14
Président	Jacques DE SCHEPPER
Directeur technique	Jean Michel GARCION
A.O.C	Margaux
Nature du sol	Sables graveleux sur sous-sol alios, graves et argile.
Superficie de la propriété	3.5 Hectares
Rendement Moyen	50HI/Ha
Age moyen du vignoble	15 à 20 ans
Densité de plantation	10 000 pieds/hectare
Production moyenne	200 Hectolitres
Encépagement	55% Cabernet-Sauvignon 40% Merlot 5% Cabernet-Franc
Culture	Taille en guyot double, vendanges mécaniques et manuelles.
Vinification	Cuvaisons de 3 à 5 semaines, contrôle et maîtrise des températures par ruissellement et chauffage.
Elevage	12 à 15 mois en barriques (selon le millésime) 25% de barriques neuves, 60% barriques 1 vin et 15 % barriques 2 vins.
Dégustation	Un Margaux dans le pur style. Élégant mais structure, le fruit s'appuie sur des tannins suaves et relativement fondus mais lui assurant un très bon vieillissement.
Garde	7 à 12 ans

Château Haut Breton Larigaudière

Situation	<ul style="list-style-type: none"> • A Soussans, à coté de Margaux
Propriétaire	<ul style="list-style-type: none"> • La famille De Schepper
Tél.	<ul style="list-style-type: none"> • (33)5 57 88 94 17
Fax.	<ul style="list-style-type: none"> • (33)5 57 88 39 14
Président	<ul style="list-style-type: none"> • Jacques DE SCHEPPER
Directeur technique	<ul style="list-style-type: none"> • Jean Michel GARCION
A.O.C	<ul style="list-style-type: none"> • Margaux Cru Bourgeois
Nature du sol	<ul style="list-style-type: none"> • Sols graveleux sur alios, graves et argile
Superficie de la propriété	<ul style="list-style-type: none"> • 15 Hectares
Rendement moyen	<ul style="list-style-type: none"> • 45hl/ha
Age moyen du vignoble	<ul style="list-style-type: none"> • 20 ans en moyenne
Densité de plantation	<ul style="list-style-type: none"> • 10 000 pieds/hectare
Production moyenne	<ul style="list-style-type: none"> • 675 Hectolitres
Encépagement	<ul style="list-style-type: none"> • 85% Cabernet-Sauvignon, 11% merlot, 4% Petit Verdot
Culture	<ul style="list-style-type: none"> • Tout est mis en œuvre pour obtenir la meilleure qualité : ébourgeonnage/épamprage, vendanges vertes et effeuillage.
Vinification	<ul style="list-style-type: none"> • Traditionnelle du Médoc, cuvaisons de 3 à 5 semaines, thermorégulation
Elevage	<ul style="list-style-type: none"> • Pendant 12 à 15 mois en barriques de chêne renouvelées chaque année dans la proportion de 50% à 70%
Dégustation	<ul style="list-style-type: none"> • Ce Margaux dévoile d'emblée sa classe grâce à sa robe rubis intense et brillante et à son bouquet élégant de fruits rouges et de vanille; en bouche il se distingue par sa puissance, sa sève et son ampleur alliées à une grande fraîcheur.
Garde note	<ul style="list-style-type: none"> • De 8 à 15 ans • Régulièrement sélectionné par différents guides et revues spécialisées (e.a. le Guide Hachette des Vins, la Revue du Vin de France, Decanter)

