

# LES JARDINS DE LARIGAUDIÈRE

## ENCÉPAGEMENT

55 % Cabernet-Sauvignon - 40 % Merlot - 5 % Cabernet-Franc

## NATURE DU TERROIR

15 hectares implantés sur sables graveleux et sous-sol alios, graves et argile.

## VINIFICATION

Cuaison entre 3 et 5 semaines avec 2 remontages/jour par la méthode d'aération.  
Cuves thermorégulées.

## ÉLEVAGE

Vieillessement en cuves durant 15 à 18 mois.

## DÉGUSTATION

**Robe** : belle couleur sombre profond, reflets légèrement violacés.

**Nez** : délicat, prunes rouges et sous-bois.

**Bouche** : toute en finesse et en fluidité. Bel équilibre avec des arômes de fruits rouges.

**Garde** : 5 à 10 ans

**Degré d'alcool** : 13,5% vol.

**Température de service** : 16 - 18°C

**Accords mets et vins** : agneau rôti, aiguillettes de canard.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



MARGAUX

