



ORIGINE DE DESMIRAIL 2015

MARGAUX

2ND VIN DE CHÂTEAU DESMIRAIL

Le Château Desmirail, Troisième Grand Cru Classé en 1855, bénéficie d'une situation exceptionnelle, en bordure de la célèbre route des Châteaux. Derrière un majestueux portail de marbre rose se devinent une élégante chartreuse du XVIIIe siècle et un cuvier médocain typique de la fin du XIXe siècle.

Jean Desmirail, à l'occasion de son mariage avec une demoiselle Rausan donna son nom, à la fin du XVIIe siècle, à la propriété. En 1914, le domaine appartient à M. de Mendelssohn, neveu du grand compositeur mais aussi petit-fils du poète médocain Biarnes. L'Etat français confisque le bien, puis le vend aux enchères à M. Michel, un industriel du nord. Actuel successeur de Jean Desmirail, Denis Lurton a pris le relais de son père Lucien en 1992.

| | |
|-----------------|--|
| Propriétaire | Denis LURTON |
| Superficie | 34 ha |
| Âge du vignoble | 25 ans |
| Densité | 7692 pieds/ha |
| Assemblage | Cabernet-sauvignon : 65% Merlot : 35% |
| Rendement moyen | 45hl/ha |
| Terroir | Graves |
| Garde | 7 ans |
| Service | 17 °C |



Vinification

Le vignoble est conduit en lutte raisonnée depuis 10 ans. Ebourgeonnage, épamprage, effeuillage et éclaircissage pendant le cycle végétatif. Vendanges manuelles, puis fermentation en petites cuves pour suivi parcellaire. Elevage en fût pendant 12 mois.

Dégustation

Avec sa robe grenat, ce vin offre un nez ouvert et plaisant de fruits confits et de notes de bois torréfié. En bouche, il présente un bon équilibre, droit, corsé, sur des tannins mûrs. Joli vin assez puissant doté d'une très belle longueur. .

Accords mets vin

A marier avec : magret de canard, risotto aux cèpes, fromage.