

Château Larrieu-Terrefort

Margaux



La Maison noble de Terrefort appartenait à la fin du XVIII^{ème} siècle à Monsieur Laurent LARRIEU, maître de chirurgie, professeur démonstrateur royal. Elle avait appartenu précédemment aux familles Masparrault, Brane et Dourmec.

Le domaine actuel auquel a été annexé le Château Cusseau, situé sur les communes de Macau et Labarde, forme un ensemble de terrains de nature diverses, produisant trois qualités de vin tout à fait différentes et remarquables chacune dans leur genre.

Ils se divisent comme suit :

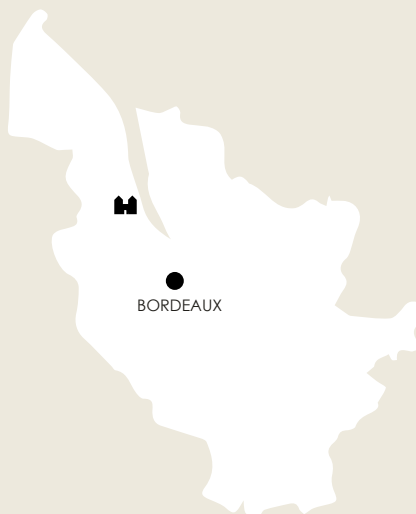
- des vins récoltés sur une des meilleures croupes de Graves de Macau et de Labarde, une finesse et un bouquet remarquable.
- des vins de Terrefort, qui se distinguent par leur corps et leur belle couleur.
- des vins de palus.

The noble house of Terrefort belonged at the end of the 18th century to Monsieur Laurent LARRIEU, master surgeon and Royal professor and demonstrator. It had previously belonged to the families Masparrault, Brane and Dourmec.

The current estate, which now includes Château Cusseau, situated in the communes of Macau and Labarde, is made up of lands of diverse types, producing three types of wine which are completely different and each one is remarkable in its own way.

They are divided as follows :

- *wines from the best gravel outcrops of Macau and Labarde, which have finesse and a remarkable bouquet.*
- *the wines of Terrefort, which are distinguished by their body and good colour.*
- *wines from alluvial soils or "palus".*



A.O.C. : Margaux

Terroir : Graves sablonneuses

Cépages : 30 % Merlot, 70 % Cabernet Sauvignon

Vinification : Vendanges mécaniques. Tri sélectifs des raisins sur table de réception. Le vin est élevé 12 mois en barriques dont 1/3 sont neuves.

Dégustation : Nez de fruits rouges mûrs évoquant nettement la fraise, la groseille. En bouche, un vin construit sur la souplesse qui met en avant des arômes fruités mûrs. L'ensemble est expressif, généreux, équilibré, avec une structure tannique très riche. Plaisant à boire.

A.O.C : Margaux

Terroir : Sandy gravel

Grape Varieties : 30 % Merlot, 70 % Cabernet Sauvignon

Vinification : Mechanical harvesting. Selection by sorting the grapes on tables. The wine is aged for 12 months in barrels of which one-third are new.

Tasting : Ripe red fruits on the nose, with a definite aroma of strawberry, red currant. The wine is supple on the palate, which brings out the ripe fruity aromas. Overall it is expressive, generous, well balanced with a very rich tannic structure. Easy to drink.



Contact France : 05 56 56 04 35
France@mahler-besse.com

Export contact : +33 5 56 56 04 48
Export@mahler-besse.com

Mähler-Besse

49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux, France
Tél : 05 56 56 04 35. Fax : 05 56 56 04 59