

# Zédé de Labégorce 2ème vin de Cht Labégorce Margaux

*Un vin bien charpenté, élégant avec de beaux arômes de fruits rouges (cerise)  
et une finale légèrement tannique mais tendre.  
Bonne aptitude au vieillissement.  
A déguster sur viandes rouges, agneau et fromages.*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Sur la commune de Soussans, sur un très beau terroir. La propriété de 1979 à 2003 appartient à Luc Thienpont qui la céda à Mr Hubert Perrodo, déjà propriétaire du Château Labégorce contigu.

**SURFACE EXPLOITÉE :** 27 hectares

**NATURE DU SOL :** 90% Sablo-graveleux - 10% Sablo-limoneux

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 60% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot - 5% Cabernet Franc.

**VENDANGES :** Ebourgeonnages, effeuillages, vendanges vertes. Vendanges manuelles avec tri sélectif des raisins sur table de tri

**VINIFICATION :** Vinification en cuves béton thermo régulées avec macération de 2 à 3 semaines

**ELEVAGE :** Pendant 12 mois en barriques avec 18% de bois neuf

**PRODUCTION ANNUELLE :** Environ 60 000 bouteilles

