

15 ha
AOC Margaux
3^{ème} GCC en 1855

400 ans d'histoire

Une pépite sous
les radars

Une quête
d'excellence

Un lieu
d'exception

Une double
culture

'A kind of
Magic' où le
temps s'arrête



GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU
MARQUIS D'ALESME

MARQUIS D'ALESME BECKER

Depuis 1585

2023

En Primeur

SURFACE EN PRODUCTION

14 ha

VENDANGES

100% manuelles

Merlot 16 sept. au 25 sept.

Petit Verdot 20 sept. au 26 sept.

Cabernet Franc 21 sept. et 27 sept.

Cabernet Sauvignon 26 sept. au 06 oct.

ENCÉPAGEMENT

30% Merlot

5% Petit Verdot

5% Cabernet Franc

60% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Cuves tronconiques bois et inox
thermorégulées de 80 hl et cuves béton
thermorégulées de 55 hl

RENDEMENT

32 hl/ha

ÉLEVAGE

45% de barriques neuves, 55% barriques
de un vin, chêne français, 14 mois

DEGRÉ D'ALCOOL

≈ 13.00 %

PH

≈ 3.6



. DOMAINES P .