



MARQUIS D'ALESMÉ BECKER

Depuis 1616

15 ha
AOC Margaux
3ème Grand Cru Classé

Sablo-graveleux
Argilo-graveleux
Argilo-calcaires

9 000 - 10 000 pieds/ha
âge moyen 35 ans

*Une double culture
Un lieu d'exception
Un cru haute couture
et engagé*



2025

En primeur

*Surface
en production*

14 ha

Vendanges

100% manuelles
10 septembre – 24 septembre

Rendement

32hl/ha

Assemblage

28% Merlot
62% Cabernet Sauvignon
4% Petit Verdot
6% Cabernet Franc

Vinification

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

Élevage

45% de barriques neuves,
chêne français
Mise en bouteille envisagée :
juin 2027

Degré d'alcool

≈ 12.5 %

pH

≈ 3.6

Notes

7 rue de la Trémoille, 33460 Margaux
www.domainesp.wine • contact@domainesp.wine

Jane Anson 95 • Georgie Hindle Decanter 95 • Jancis Robinson 16+
Lisa Perroti-Brown 94 • Chris Kissack The Wine Doctor 93-95
The Drinks Business 93-95 • Roger Voss The Wine Enthusiast 93-95