



# Château La Croix Margautot

HAUT-MÉDOC  
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

## HISTOIRE

Le Château La Croix Margautot est l'une des onze propriétés des Vignobles Pierre Jean Larraqué. Située sur un magnifique plateau argilo graveleux de 10 hectares, cette cuvée de caractère révèle toute la finesse du terroir qui caractérise les vins du Haut Médoc. Soucieux de la préservation de la planète et de sa biodiversité, le Château la Croix Margautot est certifié HVE 3 et membre de l'Alliance des Récoltants depuis 2024.

## SECRETS DE TERROIR

**Superficie** : 10 hectares

**Nature des sols** : Argilo-graveleux

**Encépagement** : 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc

**Densité** : 8 000 pieds / hectare

**Certification** : HVE 3 / Alliance des Récoltants

## VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri embarqué puis tri supplémentaire de la vendange au chai. Vinifications traditionnelles en cuves sous contrôle de température. Elevage en cuves béton pendant 12 mois.

## DÉGUSTATION

Le Château La Croix Margautot se pare d'une belle robe rouge grenat intense ainsi qu'un nez fin et précis. Sa bouche gourmande et délicate présente des notes de fruits rouges frais. Belle persistance aromatique.

## HISTORY

Château La Croix Margautot is one of the eleven estates of Vignobles Pierre Jean Larraqué. Located on a magnificent 10 hectare plateau composed of clay and gravels, this characterful cuvée reveals all the finesse of the terroir which characterizes Haut Médoc wines. Concerned about preserving the planet and its biodiversity, Château la Croix Margautot has been certified High Environmental Value and became a member of the Alliance des Récoltants since 2024.

## TERROIR'S SECRETS

**Area**: 10 hectares

**Soil**: Clay and gravels

**Grape Varieties**: 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc

**Density** : 8000 feet/hectare

**Certification** : HVE 3 / Alliance des Récoltants

## VINIFICATION

Mechanical harvest with on-board sorting and additional sorting in the cellar. Traditional vinification in thermoregulated vats. Aging in concrete vats for 12 months.

## TASTING

Château La Croix Margautot presents a beautiful intense garnet red color as well as a fine and precise nose. Its delicious and delicate palate reveals notes of fresh red fruits. Beautiful aromatic persistence.



CONTACTEZ-NOUS ✉ [contact@alliancedesrecoltants.com](mailto:contact@alliancedesrecoltants.com) ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  [alliancedesrecoltants.com](http://alliancedesrecoltants.com)  [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

