

<b>Château Haut Marbuzet</b>	
<b>Historique du domaine</b>	Propriété indépendante et familiale depuis 1952, c'est le travail d'Hervé, puis d'Henri Duboscq qui a hissé Haut-Marbuzet au rang des meilleurs crus de l'appellation. Initialement listé parmi les Crus Bourgeois de 1932 <sup>1</sup> , Haut-Marbuzet fut promu au rang d' <i>Exceptionnel</i> au classement officiel de 2003
<b>Région de production</b>	Localisé sur le plateau de Marbuzet, entre le Cos d'Estournel et le château Montrose.
<b>Climat</b>	Océanique
<b>Sol</b>	Graves, sous-sol argilo-calcaire
<b>Superficie du domaine</b>	100 hectares
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	390000
<b>Cuvées</b>	Cabernet-Sauvignon (40%), Merlot (55%), Petit Verdot (2%), Cabernet franc (3%) Des fermentations à température élevée et un élevage en fûts de chêne neufs. Château Haut Marbuzet (premier vin), Château Mac Carthy (second vin)
<b>Haute cuvée</b>	Haut Marbuzet Les raisins sont vendangés à la main, mûrs à très mûrs. La vinification est conduite dans des équipements volontairement traditionnels, cuves en béton ou en bois thermorégulées par échangeur. L'élevage se fait dans des barriques neuves à 100% pendant 18 mois. Le nez est très marqué par le fruit mûr. En bouche, après une garde suffisante, le vin apparaît riche, intense, solide et velouté
<b>Anecdote</b>	Le domaine a été intégré au classement officiel des crus bourgeois du Médoc de 2003 en tant que Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint-Estèphe.

