



CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS 2010

CRU BOURGEOIS

A.O.C MOULIS EN MEDOC

Appellation

A.O.C Moulis en Médoc

Taille

Guyot double

Elevage

50% de barriques neuves
Entre 12 à 16 mois

Age moyen des vignes

30 ans

Densité de plantation

De 6500 à 9000 pieds par hectare

Oenologue Conseil

Hubert DE BOÛARD
Marc QUERTINIER

Sol

Graveleux, siliceux, argilo-calcaire

Rendement

Entre 45 et 55 hl/ha

Propriétaire

Bernard LARTIGUE

Superficie

5 hectares

Temps de cuvaison

18 à 25 jours

Commentaires de dégustation

Couleur foncée. Soyeux et charnu en bouche, avec des notes de fruits noirs, d'épices et une finale élégante.

Cépages

70% Cabernet Sauvignon
30% Merlot

Températures de fermentation

28 à 34 °C

Vinification

Traditionnelle

Notes :

Decanter 2013 : 16/20

Production

25 000 Bouteilles

Collage

Blanc d'œuf frais

Mise en bouteille

Au Château

Filtrage

Pas de filtrage à la mise

Médaille d'argent au Concours Général Agricole 2010

Gilbert et Gaillard 2014 : **Médaille d'or** – 89/100

