



# CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS 2011

## CRU BOURGEOIS

A.O.C MOULIS EN MEDOC



### **Appellation**

A.O.C Moulis en Médoc

### **Age moyen des vignes**

30 ans

### **Sol**

Graveleux, siliceux, argilo-calcaire

### **Superficie**

5 hectares

### **Cépages**

70% Cabernet Sauvignon

30% Merlot

### **Production**

25 000 Bouteilles

### **Mise en bouteille**

Au Château

### **Taille**

Guyot double

### **Densité de plantation**

De 6500 à 9000 pieds par hectare

### **Rendement**

Entre 45 et 55 hl/ha

### **Temps de cuvaison**

18 à 25 jours

### **Températures de fermentation**

28 à 34 °C

### **Vinification**

Traditionnelle

### **Collage**

Blanc d'œuf frais

### **Filtrage**

Pas de filtrage à la mise

### **Elevage**

50% de barriques neuves

Entre 12 à 16 mois

### **Oenologue Conseil**

Hubert DE BOÛARD, Château Angélus

Marc QUERTINIER

### **Propriétaire**

Bernard LARTIGUE

### **Commentaires de dégustation**

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

### **Notes**

**Médaille d'argent** au Concours de Bordeaux 2013

Wine Spectator 2014 : 88/100

Gilbert et Gaillard 2015 : **Médaille d'or** - 87/100