



CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS 2014

CRU BOURGEOIS

A.O.C MOULIS EN MEDOC

Appellation

A.O.C Moulis en Médoc

Taille

Guyot double

Elevage

30% 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, Château Angélus
Marc QUERTINIER

Sol

Graveleux, siliceux, argilo-calcaire

Rendement

30 hl/ha

Superficie

5 hectares

Temps de cuvaison

18 à 25 jours

Propriétaire

Bernard LARTIGUE

Cépages

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

Températures de fermentation

28 à 34 °C

Commentaires de dégustation

Nez fin, plein, puissant, floral, pâte de fruits. Bouche dense et belle finale tannique. De la personnalité. Long, sapide et salivant.

Production

33 000 Bouteilles

Vinification

Traditionnelle

Collage

Blanc d'œuf frais

Mise en bouteille

Au Château

Notes et récompenses

Gilbert et Gaillard 2016 : Médaille d'Or

Filtration

Pas de filtration à la mise