



CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS 2015

CRU BOURGEOIS

A.O.C MOULIS EN MEDOC

Appellation

A.O.C Moulis en Médoc

Taille

Guyot double

Eleavage

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

Œnologue Conseil

Hubert DE BOÜARD, Château Angélus
Marc QUERTINIER

Sol

Graveleux, siliceux, argilo-calcaire

Rendement

48 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

Jolie robe rubis cristalline. Nez fin, élégant, fruité (petits fruits noirs bien mûrs), épicé (poivre noir), une touche florale (pivoine), une pointe minérale (silex). La bouche est goûteuse et fruitée avec une fine tension et un beau volume. Des tanins longs et sapides.

Production

36 000 Bouteilles

Vinification

Traditionnelle

Collage

Blanc d'œuf frais

Mise en bouteille

Au Château

Filtration

Pas de filtration à la mise

Notes et récompenses

Médaille de Bronze au Concours
Général Agricole de Paris 2017