



CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS 2016

(CRU BOURGEOIS)

A.O.C MOULIS EN MEDOC

<u>Appellation</u>	A.O.C Moulis en Médoc	<u>Taille</u>	Guyot double	<u>Elevage</u>	30% de barriques neuves Entre 12 à 16 mois
<u>Age moyen des vignes</u>	35 ans	<u>Densité de plantation</u>	De 6500 à 9000 pieds par hectare	<u>Œnologue Conseil</u>	Hubert DE BOÛARD, Château Angéus Marc QUERTINIER
<u>Sol</u>	Graveleux, siliceux, argilo-calcaire	<u>Rendement</u>	45 hl/ha	<u>Propriétaire</u>	Bernard LARTIGUE
<u>Superficie</u>	5 hectares	<u>Temps de cuvaison</u>	18 à 25 jours	<u>Commentaires de dégustation</u>	Robe rubis jeune soutenue. Un nez fruité (petits fruits rouges et noirs), précis, mentholé. Une bouche à l'attaque suave, un beau développement fruité soutenu par une fine fraîcheur qui donne un style élancé au vin. Beaucoup d'élégance et un beau retour fruité, nuancé, porté par de longs tanins.
<u>Cépages</u>	60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot	<u>Températures de fermentation</u>	28 à 34 °C	<u>Vinification</u>	Traditionnelle
<u>Production</u>	24 000 Bouteilles	<u>Collage</u>	Blanc d'œuf frais	<u>Filtration</u>	Pas de filtration à la mise
<u>Mise en bouteille</u>	Au Château				