

FICHE TECHNIQUE



CHATEAU MYON DE L'ENCLOS

- **Appellation**
A.O.C Moulis en Médoc
- **Age moyen du vignoble** -20 ans
- **Sol** – Graveleux – Siliceux
Argilo- calcaire
- **Superficie** - 5 hectares
- **Cépages** - 30% Merlot
70% Cabernet Sauvignon
- **Production** - 2000 Caisses
- **Taille** - Guyot double
- **Porte Greffe** - 101.14 et 3309 riparia
sur Cabernet
- **Densité de plantation**
9000 pieds par hectare
7000 pieds par hectare
- **Rendement** - entre 45 et 55 hl/ha
- **Temps de Cuvaion** - 18 à 25 jours
- **Température de Fermentation** - 28 à 32°C
- **Vinification** - Traditionnelle
- **Élevage des Vins** - 50% Barriques
neuves entre 12 et 16 mois
- **Collage** - Blanc d'œuf frais
- **Filtrage** - Pas de filtration à la mise
- **Mise en bouteille** - Au château
- **Propriétaire** - Bernard LARTIGUE
- **Oenologue Conseil** - Marc
QUERTINIER

NOTES DE DEGUSTATION

2008

Couleur foncée avec des reflets violets. Le nez dégage des arômes de fruits noirs mûrs avec des notes d'épices légèrement vanillées. L'attaque en bouche est veloutée, onctueuse, avec des tanins bien arrondis. Une acidité qui donne de la fraîcheur. Un vin sans lourdeur.

