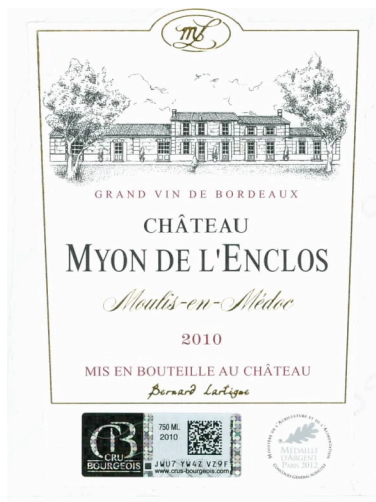




CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS 2010

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

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 :

Decanter 2013 : 16/20

Médaille d'argent au Concours Général Agricole 2010

Gilbert et Gaillard 2014 : **Médaille d'or** – 89/100