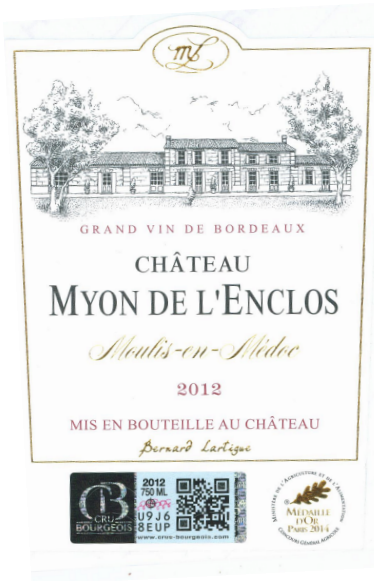




# CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS 2012

## 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

60% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

### Production

30 000 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

### Filtration

Pas de filtration à la mise

### Elevage

30% de barriques neuves

Entre 12 à 16 mois

### Œnologue Conseil

Hubert DE BOÛARD, Château Angélys

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

**Médaille d'Or** au Concours de Paris 2014

Guide Hubert 2015 : 4/5

Gilbert et Gaillard 2015 : **Médaille d'or** – 88/100

R. Parker 2015 : 86/100

Concours des vins de Bordeaux 2014 : Médaille de Bronze