



CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS 2013

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

30 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

Oenologue Conseil

Hubert DE BOÛARD, Château Angélus

Marc QUERTINIER

Propriétaire

Bernard LARTIGUE

Commentaires de dégustation

Jolie robe pourpre. Beaux fruits rouges mûrs au nez. Nez fin, net et précis, teinté de touches fraîches mentholées. Beau volume en bouche soyeux à l'attaque, plein. Tanins salivants qui soutiennent le fruit et apportent du croquant.

Notes et récompenses

Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2015