



CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS 2015

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

36 000 Bouteilles

Mise en bouteille

Au Château

Taille

Guyot double

Densité de plantation

De 6500 à 9000 pieds par hectare

Rendement

48 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 rubis cristalline. Nez fin, élégant, fruité (petits fruits noirs bien mûrs), épicé (poivre noir), une touche florale (pivoine), une pointe minérale (silex). La bouche est goûteuse et fruitée avec une fine tension et un beau volume. Des tanins longs et sapides.

Notes et récompenses

Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2017

