



# CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS

2009

A.O.C MOULIS-MEDOC



## **Appellation**

A.O.C Moulis en Médoc

## **Age moyen des vignes**

20 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*

## **Commentaire de dégustation**

Couleur foncée avec des reflets violets. Claquant en bouche avec une attaque tendue, un milieu de bouche aux notes de myrtilles, une finale orientée sur les épices.