



# 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**

Couleur foncée. Soyeux et charnu en bouche, avec des notes de fruits noirs, d'épices et une finale élégante.