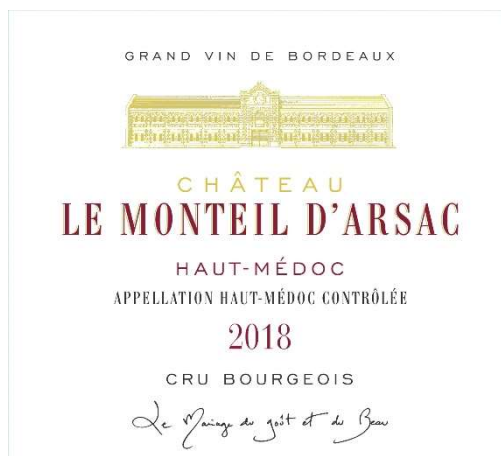




CHÂTEAU
LE MONTEIL D'ARSAC

CRU BOURGEOIS

2018



FICHE TECHNIQUE

Classement	CRU BOURGEOIS
Appellation	Haut-Médoc
Surface AOP Haut-Médoc	46,299 hectares
Terroir	Argilo-limoneux sur marnes et calcaires
Densité de plantation	6 500 pieds / ha
Rendement	39 hl/ha
Age de la vigne	26 ans en moyenne
Pratique culturale	Raisonnée. Politique zéro résidu dans les vins depuis 2016. Les mesures prophylactiques sont systématiquement préférées aux solutions chimiques (pas d'antibiotrytis, effeuillage adapté). Enherbement de l'inter-rang, travail sous le rang. Adaptation du rendement à la capacité du cep plutôt qu'à la parcelle.
Vinification	Classique. Extraction en douceur en cuves inox thermorégulées, durant 21 jours en moyenne. Séparation des presses au pressurage.
Élevage	50% en barriques (50% barriques neuves – 50% barriques 1 vin) / 50% en cuve
Production	34 000 bouteilles
Assemblage	48% Cabernet Sauvignon – 52% Merlot
TAV	13.5% vol
Date de mise en bouteilles	Mai 2020

DEGUSTATION (mai 2020)

Sa robe est à l'image du millésime 2018 : un rouge généreux, d'un bordeaux intense et brillant. Le nez subtil laisse exprimer, après aération, un fruit mur, dominé par la framboise et le cassis. Sa bouche est droite, portée par la confiture de framboise, sur des tanins puissants mais domptés, le tout enrobé d'un boisé discret sur des notes grillées. A boire jusqu'en 2023.

