



CHÂTEAU  
LE MONTEIL D'ARSAC

CRU BOURGEOIS

2019

GRAND VIN DE BORDEAUX - MÉDOC



CHÂTEAU  
LE MONTEIL D'ARSAC

HAUT-MÉDOC  
APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

2019

CRU BOURGEOIS

*Le Plaisir du goût et du Beau*

## 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	18 hl/ha
Age de la vigne	27 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'antibotrytis, 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.
Élevage	Séparation des presses au pressurage. 50% en barriques (50% barriques neuves – 50% barriques 1 vin) / 50% en cuve
Production	13 000 bouteilles
Assemblage	48% Cabernet Sauvignon – 52% Merlot
TAV	13% vol
Date de mise en bouteilles	Printemps 2021

## DEGUSTATION (novembre 2020)

Toujours en cours d'élevage, on est avant tout saisi par la gourmandise de son fruit : un panier de fruit rouge et frais au milieu d'une explosion d'arômes torréfiés et briochés, nous plonge au cœur de l'atelier d'un grand pâtissier. Sa robe est d'un rouge grenat aux reflets pourpres. Enfin la bouche, tout en fraîcheur à l'attaque, en longueur et en rondeur jusqu'à la finale, est franche, à l'image de son nez. Un vin de plaisir, à boire jusqu'en 2025.

