

CRU BOURGEOIS

2019

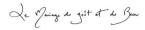
GRAND VIN DE BORDEAUX - MÉDOC



HAUT-MÉDOC APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

2019

CRU BOURGEOIS



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.

Séparation des presses au pressurage.

Élevage 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 fraicheur 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.

