



## CHÂTEAU DU MONT

### Haut-Médoc

2017



#### Le joyau de la Maison

Le Château Du Mont et son vignoble apparaissent dans l'édition du Ferret dès 1868. Acquis en 2015 par Patrick Bouey, il est la cuvée la plus précieuse de la Maison.

Issu d'une parcelle unique de 1,5 hectares, Château Du Mont est le fruit d'un terroir exceptionnel de graves profondes en Haut-Médoc, ainsi que d'une exposition idéale au sud.

**Superficie du vignoble** : 1,5 hectares

**Localisation** : Une parcelle unique sur une croupe de la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne

**Terroir** : Qualité exceptionnelle de graves profondes issues de la fonte des glaciers pyrénéens qui ont été charriées par le fleuve au cours de l'ère quaternaire. Ces sols très drainants, associés au microclimat généré par l'estuaire de la Gironde permettent d'obtenir l'incomparable expression du Cabernet Sauvignon, cépage principal de l'assemblage du Château Du Mont.

**Encépagement** : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

**Âge des vignes** : Vignes plantées entre 1971 et 1974

**Itinéraire culturel** : Taille en Guyot double. Épannage manuel pied et cœur. Relevage minutieux. Effeillage et éclaircissage si nécessaire. Enherbement par biocontrôle avec un travail mécanique du sol dans l'inter-rang et un désherbage mécanique sous le rang.

**Vinification** : Tri manuel du raisin à la propriété. Extraction douce avec remontages traditionnels et délestages. Température de fermentation n'excédant pas 28°C. Macération longue.

**Élevage** : 12 mois en barriques de chêne français, avec 50% de barriques neuves et 50% de barriques d'un vin.

**Consultant** : Stéphane Derenoncourt

#### MILLÉSIME 2017

#### Notes de dégustation :

« Audacieux et juteux, avec des notes salées persistantes, Château Du Mont déborde de personnalité. Des notes succulentes de cerise noire, de moka, d'espresso et d'herbes salées sont mises en avant. » **Antonio Galloni**

« Château Du Mont est un véritable chef d'œuvre. Harmonieux, équilibré et onctueux, il vieillira magnifiquement durant plusieurs années. »

*Pierre-Olivier Larrieu, Directeur d'exploitation*

