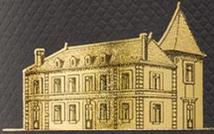




CHATEAU
DU MONT



2018

HAUT-MÉDOC
APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE
PRODUIT DE FRANCE

750ml

NOTES

James Suckling : 91-92
Jeb Dunnock : 90-92



CHÂTEAU DU MONT

HAUT MEDOC 2018



HISTOIRE :

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.

LOCALISATION & TERROIR :

Une parcelle unique (1,5 hectares) sur une croupe de la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, plantées entre 1971 et 1974

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

ITINÉRAIRE CULTURAL :

Taille en Guyot double. Épamprage 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. : 12 mois en barriques de chêne français, avec 50% de barriques neuves et 50% de barriques d'un vin.

DEGRÉ : 14,5% VOL

MILLÉSIME 2018

« Château Du Mont 2018 présente un solide noyau de fruits - baies rouges - ainsi que des notes de champignons shiitake. Pourrait être le meilleur millésime »
James Suckling

CONSULTANT : Stéphane Derenoncourt

