



CHATEAU

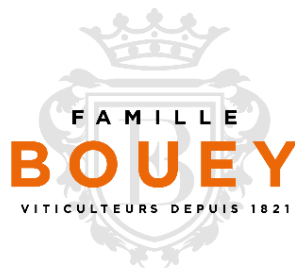


MAISON BLANCHE

MÉDOC CRU BOURGEOIS

2018

74191653



CHÂTEAU MAISON BLANCHE

MÉDOC CRU BOURGEOIS 2018



HISTOIRE

Construit en 1832, Château Maison Blanche reçut la distinction officielle de "Cru Bourgeois" dès la première classification de 1932. Transmis de femmes en femmes jusqu'à ce que Patrick Bouey en fasse l'acquisition en 1998, ce vin allie puissance du Médoc, noblesse et élégance. C'est l'expression la plus bourgeoise du terroir médocain.



LOCALISATION & TERROIR :

34 parcelles réparties sur 3 communes (Saint-Yzans-de-Médoc, Blaignan et Saint-Germain-d'Estueil). En tout 28 hectares de vignes avec un âge moyen de 25 ans, les plus vieilles ont été plantées en 1954. Une palette riche d'argiles, de calcaire et d'argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT :

70 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon et 5 % Cabernet Franc



ITINÉRAIRE CULTURAL :

Agriculture raisonnée. Enherbement par bio-contrôle avec un travail mécanique du sol dans l'inter-rang et un désherbage mécanique sous le rang. Taille en guyot double. Epamprage manuel pied et cœur. Relevage minutieux. Effeuilage et éclaircissage si nécessaire. Vendanges parcellaires.

VINIFICATION & ELEVAGE:

Vinification parcellaire. Extraction forte avec remontages traditionnels et délestages. Température de fermentation n'excédant pas 28°C. Macération longue. 12 mois en barriques de chêne français (20% barriques neuves, 40% barriques de 1 vin, 40% barriques de 2 vins)

DEGRÉ 14,5°C

MILLÉSIME 2018

Robe rubis aux reflets violets. Un bouquet de fruits rouges, mûre et cerise noire en tête. Attaque suave, palais ample et généreux jusqu'en finale, tanins nombreux mais extrêmement fondus. Dégustation très agréable, signant une embellie notable sur ce millésime à l'équilibre réussi entre générosité et fraîcheur. »

Yohan Castaing, Terre de vins

Bel équilibre pour ce vin. Groseilles, baies noires et des notes de cèdre et de fleurs séchées. Il est moyennement corsé, tannins fins et frais en fin de bouche. A boire ou à garder.

James Suckling

CONSULTANT : Stéphane Derenoncourt