

**MOULIS Chateau Myon de L'Enclos 2015 Propriétaire Bernard LARTIGUES**

un très beau nez après quelques minutes dans le verre, on découvre un bouquet de fruits rouges et noirs tels que la cerise et le cassis avec une note



**Référence :** 421105

**Prix :** 21.95 €

**Descriptif :**

**MOULIS Chateau Myon de L'Enclos 2015 Propriétaire Bernard LARTIGUES**

Domaine de 5 ha appartenant à Mr Bernard LARTIGUES, propriétaire du Château Mayne Lalande sur Listrac. Le domaine est sur des sols silicieux argilo graveleux, un très bon drainage naturel , l'argile favorisant la réduction des stress hydriques. Les vignes ont été plantées dans les années 1990, les vendanges sont parcellaires, et un investissement important a été fait en cuveries. Chaque parcelle est identifiée et élevée indépendamment .Les assemblages sont réalisés avec la complicité en conseiller Monsieur Hubert de BOUARD propriétaire du domaine Château ANGELUS ( 1 er grand cru classé A en Saint Emilion) , et de Mr QUERTINIER Marc oenologue réputé .

notes de dégustation :

Une belle couleur sombre, un très beau nez après quelques minutes dans le verre, on découvre un bouquet de fruits rouges et noirs tels que la cerise et le cassis avec une note animale en aération et légèrement grillé et épicé sur la fin. L'attaque en bouche est ronde, les tannins sont très élégants, une belle fraîcheur reste du fait du millésime plus léger que les deux précédents ( 2010 - 2009 ). Un très bel équilibre, un vin à boire dès maintenant .

cépages ; 70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, cuvaision entre 18 à 25 jours,élevage en barriques ( 50% neuves ) pendant 12 à 16 mois

accords : gésiers d'oie confits en salade,magret de canard sauce poivre vert,cotelette d'agneau,fondue bourguignonne,pot au feu à la gardianne,petits gibiers,

T°S : 16 - 18°C ouvrir 1heure avant de servir minimum

G: 5 à 8 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)