



Moutte Blanc 2015

Weinanbau

Alter der Rebstöcke: 70 Jahre
100% Handlese
Rigoreuse Selektion der Trauben am
Rebstock & im Keller
Ertrag: 50hl/ha
Pflanzdichte: 6000 Stöcke/ha.

Vinifizierung & Ausbau

Alkoholische Gärung in Inox-Tanks über 3 Wochen. Sanfte Extraktion.
Malolaktische Gärung, teilweise in neuen Eichenfässern.
Ausbau: 14 Monate in Barriques, zu 25% in neuen Fässer aus französischer
Eiche (Sylvain, Orion und Berthomieux).
Sanfter Abstich ohne Pumpen (« soutirage à l'esquive »), Eiklarschönung,
Abfüllung in die Flasche ohne Filtrierung.

Assemblage

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Petit Verdot 25%.
Alkohol : 13,5°.
Produktion : 12.000 Flaschen

Mit der geschätzten Unterstützung unserer Önologen vom Laboratoire Boissenot.



Vendanges 2009

Patrice et Odile de Bortoli, vigneron : 6, impasse de la Libération Macau en Médoc
33460 FRANCE
site : www.moutte-blanc.fr

