



## **MOUTTE BLANC** **Appellation MARGAUX 2015**

Dieser Wein stammt von einer Parzelle von tiefen Kieselböden auf dem Plateau d'Arzac, die Rebsorte ist zu 100% Merlot.

### **Der Weinanbau**

Entfernen überschüssiger Knospen (« ebourgeonnage »),  
& frühzeitiger Rebschnitt (« effeuillage précoce »)  
100 % Handlese  
Rigoreuse Selektion der Trauben am Stock & im Keller  
Ertrag: 45 hl/ha.

### **VINIFIZIERUNG & AUSBAU**

Diese Parzelle wird in einem 33 hl Betontank, der eine große Oberfläche für die Mazeration bietet vinifiziert.  
Dauer der Gärung : 4 Wochen.  
Das gesamte Volumen durchläuft die malolaktische Gärung in neuen Eichenfässern.  
Ausbau über 18 Monate in zu 70% neuen Fässern aus französischer Eiche (Orion, Sylvain & Ermitage).  
Sanfter Abstich ohne Pumpen («soutirage à l'esquive »)  
Schönung im Barrique.  
Alkohol : 14 %



Patrice de Bortoli vigneron Château Moutte Blanc  
6, impasse de la Libération 33460 Macau en Médoc