



## CHÂTEAU DU MONT

Haut-Médoc

2016

### Le joyau de la Maison

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.

**Superficie du vignoble :** 1,5 hectares

**Localisation :** Une parcelle unique sur une croupe de la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne



**Terroir :** 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

**Âge des vignes :** Vignes plantées entre 1971 et 1974

**Itinéraire culturel :** Taille en Guyot double. Épamprage manuel pied et cœur. Relevage minutieux. Effeuilage 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.

**Élevage :** 12 mois en barriques de chêne français, avec 50% de barriques neuves et 50% de barriques d'un vin.

**Consultant :** Stéphane Derenoncourt

### MILLÉSIME 2016

**Notes de dégustation :** Château Du Mont 2016 offre une densité impressionnante avec de la fraîcheur et de la pureté. Charpenté tout en restant subtil, ce vin est souple, charmant et suave.

### Récompenses :

Mâcon : Argent 2018  
Vinalies : Argent 2018

James Suckling : 90-91  
Tim Atkin : 89  
Bernard Burtschy : 15.5

*« Château Du Mont est un véritable chef d'œuvre. Harmonieux, équilibré et onctueux, il vieillira magnifiquement durant plusieurs années. »*

*Pierre-Olivier Larrieu, Directeur d'exploitation*