

MILLÉSIME

2023



CHATEAU

**MONTLABERT**

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION



Film

#### TERROIR

Sol profond sablo-graveleux  
au sous-sol argileux

#### ASSEMBLAGE

Merlot : 75 %  
Cabernet-Franc: 25 %

#### DATES DE VENDANGES

Merlot et Cabernet-Franc :  
le 20 septembre

PH : 3,5      DEGRE : 14

#### CERTIFICATIONS



GRAND CERCLE  
DES VINS DE BORDEAUX

#### L'EQUIPE TECHNIQUE

Ludovic Hérault, régisseur  
Hubert de Bouard de Laforest,  
œnologue conseil  
Léa Mazubert, Directrice  
Technique

#### MÉTHODES CULTURALES

- Densité : 7 200 pieds / ha
- Un travail à « la carte » sur les 15 parcelles de vignes.
- Travaux en vert manuels : effeuillage, dédoubleage pour maîtriser la vigueur de la vigne.
- Vendanges manuelles en cagettes.

#### VINIFICATION/ ELEVAGE

- Alternance entre pigeage, délestage et remontage.
- Extraction post-fermentaire sous marc de 7 jours, afin de rechercher des tannins ronds, fins, longs et soyeux, tout en gardant une belle matière.
- Fermentations malolactiques : 50% en barriques neuves et 50% en cuves (cuves bétons tronconiques et cuves inox tronconiques inversées).
- Elevage de 14 mois 50% en barriques neuves, 50% en barrique d'un vin, avec 5 tonneliers différents variant les chauffés (moyennes à chaudes).

#### GARDE ET SERVICE

Température : Entre 14 et 17°C  
Garde : 10 à 15 ans

#### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe rubis, aux nuances pourpres, profonde et brillante.

Un premier nez intense, fruité et engageant. Une large palette de senteurs se déploie au deuxième nez, exaltant des parfums puissants de fruits noirs, d'épices et de fleurs.

La bouche est d'une matière ample, fraîche et pleine de caractère et de finesse, aux tanins veloutés. Finale charmeuse et persistante.

CASTEL Châteaux & Grands Crus – @ChateauxCastel

[www.chateaux-castel.com](http://www.chateaux-castel.com) / [chateau-montlabert.com](http://chateau-montlabert.com)

21-24 rue Georges Guynemer 33290 Blanquefort - France – Tel : 05 56

95 54 00