

MILLÉSIME

2023



CHATEAU

MONTLABERT

GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION

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 Boüard de Laforest,
oenologue 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 béton 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 chauffes (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/chateau-montlabert.com

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

95 54 00

