

MILLÉSIME
2022



CHATEAU

MONTLABERT

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

DATES DE VENDANGES

Merlot : 16 septembre

Cabernet Franc : 28 septembre

ASSEMBLAGE

Merlot : 75%

Cabernet Franc : 25%

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

21 hectares

DENSITÉ DE PLANTATION

6800 pieds/ hectare

ÂGE MOYEN DES VIGNES

45 ans

VINIFICATION/ ÉLEVAGE

50% barriques neuves

et 50% barriques 1 vin.

CÉNOLOGUE CONSEIL

Hubert de Boüard

SOL

Sol profond sablo-graveleux, au sous-sol argileux.

MÉTHODES CULTURALES

Un travail à « la carte » en fonction des parcelles : 15 parcelles de vignes.

Travaux en vert manuels : effeuillage, dédoubleage pour maîtriser la vigueur de la vigne.

Vendanges manuelles en cagettes.

PH : 3,65

DEGRÉ : 14,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe rubis, profonde et brillante aux nuances pourpres.

Un premier nez intense, fruité et engageant. Une large palette de senteurs se déploie au 2^{ème} nez, exaltant des parfums puissants de fruits noirs, d'épices et de fleurs.

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

Ce millésime exceptionnel se veut d'une totale harmonie et promet une grande garde.