

Château Montlabert

Saint Emilion Grand Cru Classé
2023

COULEUR

Rouge

ASSEMBLAGE

75 % Merlot
25 % Cabernet Franc
9 % Cabernet Sauvignon
2 % Carménère (Noir de Pressac)
0.5 % Petit Verdot

DATE DES VENDANGES

Du 20 septembre

VENDANGES

Manuelle

TYPE DE VINIFICATION

Vinifications parcellaires en étroite collaboration avec l'équipe d'Hubert de Boüard. Les extractions sont optimisées selon le potentiel de chaque parcelle (1 cuve = 1 parcelle). Extraction post-fermentaire sous marc de 7 jours, afin de rechercher des tannins ronds, fins, longs et soyeux, tout gardant une belle matière.

ELEVAGE

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 barriques d'un vin, avec 5 tonneliers différents variant les chauffes (moyennes à chaudes).

NOMBRE DE BOUTEILLE

57 900

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13,5

PH

3,48



HUBERT DE BOÜARD
CONSULTANT & ASSOCIÉS
Viticulture et œnologie