

ANGÉLIQUE DE MONBOUSQUET

SAINT ÉMILION GRAND CRU



SECOND VIN DU CHATEAU MONBOUSQUET

APPELLATION : SAINT ÉMILION GRAND CRU
SITUATION : SUD-OUEST DU VILLAGE DE SAINT ÉMILION
SUPERFICIE : 32 HECTARES
CÉPAGES : 60% MERLOT, 30% CABERNET FRANC,
10% CABERNET SAUVIGNON
PRODUCTION ANNUELLE : 2000 CAISSES

CARACTÉRISTIQUES GÉOLOGIQUES :

Sur 32 hectares, le terroir présente une grande hétérogénéité :

- sol sableux et sableux argileux avec crasse de fer entre 60 et 80 m;
- sol sablo-graveleux;
- sol sablo-argileux;

VITICULTURE :

Taille à 6 bourgeons, vendanges en vert, effeuillage, vendanges manuelles avec tri.

VINIFICATION :

L'ancien cuvier a été démoli et reconstruit, il accueille aujourd'hui des cuves thermo-régulées en inox. Un chai de vieillissement a été créé de toute pièce.

ELEVAGE :

De 18 mois en barriques d'un vin.

Assemblage final juste avant la mise en bouteille sans collage ni filtration.