



Millésime 2010.

La viticulture.

Age moyen du vignoble : 70 ans.
Vendanges manuelles en capettes.
Tri à la vigne et au chai.
Rendement du millésime 2010 : 48 hl/ha.

La vinification et l'élevage.

Chaque parcelle est vinifiée séparément dans des cuves ciment ou inox de 16 à 62 hl.
Durée des cuvaison : 3 à 4 semaines.
Une partie du volume fait sa fermentation malo-lactique en barriques neuves.
Elevage de la totalité du volume en barriques, dont 25% de neuves, durant 14 mois
Part de barriques entièrement français (Tiransaud, Berthomieu, Ermitage et Orion)
Collage en barrique au blanc d'œuf frais.
Pas de filtration à la mise en bouteille.



L'assemblage :

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Petit Verdot 25%.
Degré final : 13,5°.

Nous sommes aidés, dans l'élaboration de nos vins, par les précieux conseils de Jacques et Eric Boissenot.

Patrice de Bortoli, vigneron : 6, impasse de la Libération Macau en Médoc 33460

Tél/fax : 05 57 88 40 39

Tél. port. : 06 03 55 83 38

e-mail moutteblanc@wanadoo.fr site : www.moutte-blanc.fr