



La Coste Bleue.

Au Château MOUTTE BLANC la cuvée *La Coste Bleue* s'élabore à partir des plus jeunes vignes de la propriété.

Elle reçoit des soins très élaborés aussi bien à la vigne,

- Les vendanges sont manuelles et en cagettes.
- La vigne bénéficie d'un effeuillage précoce et de vendanges vertes.
- Le tri de la vendange s'effectue à la vigne et au chai.
- Le rendement moyen se situe autour de 48 hl/ha.

qu'au chai :

- Chaque parcelle est vinifiée indépendamment dans des cuves inox ou ciment d'un volume de 15 à 62 hl.
- La durée de la cuvaison est de 3 à 4 semaines.
- La totalité de la cuvée est élevée en barriques de chêne français.
- L'élevage se fait traditionnellement avec des soutirages à l'esquive.
- La totalité du volume est mis en bouteille au Château sans filtration.

Hormis l'âge des vignes, les différences avec MOUTTE BLANC se trouvent :

- dans l'assemblage ; une majorité de Merlot noir avec du Cabernet Sauvignon et un peu de Petit Verdot. (millésime 2009 : 70% Merlot, 15% Cabernet et 15% de Petit Verdot. Millésime 2010 : un assemblage exceptionnel ! : 50 % Merlot et 50 % Petit Verdot. Millésime 2006 : 60 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon et 20 % Petit Verdot).
- dans l'élevage qui se fait sans barrique neuve.

La Coste Bleue 2000 a été très bien noté par Jean-Pierre COFFE dans son guide « Mes Bordeaux préférés ». *La Coste Bleue* 2006 a obtenu le commentaire suivant dans le guide Gilbert et Gaillard 2010 : « robe soutenue d'un rouge jeune, nez fruité net, plutôt sur le fruit noir. Belle expression en bouche, un vin franc, souple, sur le fruit. » Note : 84/100



Patrice et Odile de Bostoli - Château MOUTTE BLANC - 33460 MACAU en MEDOC
Tél/fax : 05 57 88 40 39 Port 06 03 55 83 38 e-mail : moutteblanc@wanadoo.fr