

CHATEAU MURET

CRU BOURGEOIS

HAUT MÉDOC



Appellation: Haut-Médoc

Millésime : 2019

Terroir : argilo calcaire

Superficie : 26 hectares

Densité de plantation : 6666 pieds / ha

Rendement : 40 à 50 hl / ha selon les années

Encépagement : 65 % merlot noir et 35 % cabernet sauvignon

Age des vignes : 34 ans

Récolte : mécanique avec tri embarqué et tri au chai

Vinification : cuvaison quatre semaines en cuve inox thermorégulée

Elevage : en barriques de 12 à 18 mois avec 30 % de barriques neuves

Production : 90.000 à 110.000 bouteilles

Dégustation : Ce vin, à la teinte vive, d'une belle limpidité, possède un nez aux notes de cèdre, d'épices, de pain grillé où le boisé ressort d'une manière élégante et fondue. En bouche, l'attaque est équilibrée, et se caractérise par une structure élégante composé de tannins d'une belle finesse, sa finale est longue et suave.

**Récompenses : Médaille d'or au concours Feminalise
Médaille de bronze au concours de Bordeaux
Médaille d'argent au concours de Mâcon**



La propriété, certifiée TERRA VITIS, pratique une viticulture raisonnée qui respecte l'environnement et les hommes.