

# CHATEAU MURET

CRU BOURGEOIS

## HAUT MÉDOC



**Appellation: Haut-Médoc**

**Millésime : 2022**

**Terroir : argilo calcaire**

**Superficie : 26 hectares**

**Densité de plantation : 6666 pieds / ha**

**Rendement : 40 hl/ha**

**Encépagement : 65 % merlot noir et 35 % cabernet sauvignon**

**Age des vignes : 35 ans**

**Récolte : mécanique avec tri embarqué et tri au chai**

**Vinification : cuvaison quatre semaines en cuve inox thermorégulée**

**Elevage : en barriques de 12 mois avec 30 % de barriques neuves**

**Production : 95.000 bouteilles.**

**Dégustation : Ce millésime se caractérise par une robe intense d'un rouge profond avec des reflets pourpres. Le bouquet présente des arômes de fruits mûrs à compotés qui viennent compléter le côté pain d'épices grillé, vanillé et noisette apporté par l'élevage en barrique. La dégustation commence par une attaque généreuse et ferme, elle se prolonge par une structure aux tanins denses et puissants. La finale est longue douce finissant sur des notes cacaotées. C'est un vin avec un grand potentiel de garde, à oublier dans sa cave.**

**Récompenses : Médaille d'argent au concours de Bordeaux,  
Médaille d'argent au concours de Paris,  
Médaille d'or au concours Challenge international,  
Médaille d'or à 70 Millions de Dégustateurs.**

VITICULTEURS  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLES

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