MARGAUX 2019
Château Moutte Blanc

Situation : Cette petite propriété de 4.30 ha se situe en bordure de Gironde. Elle propose les appellations Haut-Médoc et Margaux. Ce sont les hasards de la vie qui, dans le début des années 80 font que Guy et Josette Déjean - de Bortoli reprennent l'exploitation d'une parcelle de 1 ha de vigne appartenant à la famille. Avec leur fils Patrice, ils se passionnent, restaurent et agrandissent le vignoble. En 2000, Patrice arrête son activité professionnelle de psychomotricien pour se consacrer à plein temps à Moutte Blanc. Cette cuvée issue d'un vignoble dont les ceps se mirent dans les eaux de l'estuaire bénéficie, tout au long de l'année, d'une température clémente.

Encépagement : 100 % Merlot.

Terroir : Graves garonnaises.

Température de Service : 16 à 17°C. Oxygénation en carafe recommandée.

Potentiel de Garde : 2023-2028

Observations : Les Crus Artisans sont de petites propriétés familiales (souvent moins de 5 hectares) qui s'occupent elles-mêmes de la viticulture, de la vinification et de la commercialisation de leurs vins, dans le respect des critères de qualité de leurs Aoc respectives. Ce sont aujourd'hui 44 châteaux du Médoc (340 hectares au total) qui bénéficient de la dénomination "Cru Artisan". Tout petit domaine cultivé comme un jardin : soins constants à la vigne : travail du sol, pas de chimie, vendanges manuelles en petites cagettes, vinifications soignées sans excès de soufre. Issu de vignes de plus de 60 ans, d'un élevage en bois de 18 mois, cette cuvée présente un nez magnifique. Complexité mêlant les fruits rouges et noirs, boisé subtil, bouche moelleuse et longue. Le tout accompagné de la simplicité et la gentillesse d'Odile et Patrice de Bortoli.

Quelques accords gourmands : Côte ou rôti de Bœuf, Salmis de Palombe aux cèpes…

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com