

Domaine:	CLOSERIES DES MOUSSIS (Domai
Nom du vin:	Closeries des Moussis
Millésime:	2016
Appellation:	Haut-Médoc
Région géographique:	Bordeaux
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Magnum
Cépage:	10% Cabernet Franc 20% Merlot 70% Cabernet Sauvignon
Teneur en alcool:	12.5%
Teneur en soufre:	2mg/l de SO2 rajouté à l'embouteillage
Âge des vignes:	Environs 30 ans
Sols:	Graves sableuses et sol limono-argileux
Météo annuelle:	Un hiver froid et sec en janvier, doux et pluvieux en février et mars ont favorisé un débournement précoce. Du gel en avril a provoqué une destruction entre 30 à 50% de la récolte en Gironde. Le retour du printemps au mois de mai ponctué de quelques pluies permet une floraison rapide et précoce. Juin fut estival avec un ensoleillement exceptionnel parsemé de quelques orages régionaux. Les mois de juillet et août sont restés exceptionnellement sec. Des pluie au mois de septembre ainsi que des nuits fraîches ont précipité les vendanges. L'année 2017 a été très compliquée.
A la vigne:	Taille en double gobelet, labours au printemps avec leurs chevaux de trait Breton. Toutes les opérations en vert ainsi que les vendanges se font à la main. Traitement au soufre et au cuivre contre le mildiou au max 2kg/ha/an. Utilisation de tisane tel que la prêle, le saule, l'ortie l'achillée millefeuille
Vinification:	Vin élaboré avec les vignes autour du domaine. Vinification en grains rond réalisé en cuve sans intrants. Macération de 15 jours en demi-muids, pressurage suivi d'un élevage de 12 mois (barriques de 1 à 4 ans, 225l, 400l et cuve de bois de 10hl) puis suivis 3 mois en cuve. Pas de collage. légère filtration. Mise en bouteille
Dégustation au nez:	Le nez est droit, fin, relevé de petits fruits noirs sur des notes de genièvre et de note de fumé
Dégustation en bouche:	En bouche les tanins sont souples et élégants, les arômes de fruits rouges (cerise, cassis) dominant. La finale est un peu rapeuse. La persistance longue finissent sur des notes d'eucalyptus. Son apogée sera 2021 et son potentiel de garde est d'au



moins 10 ans. La couleur est sombre et profonde

Accords: Il faudra un beau plat pour accompagner ce vin...

Remarques: Domaine en biodynamie et labour avec leurs 3 chevaux de trait Breton  
Rendement de 37hl/ha  
Quantité: 5500 btlles produites