VINS —
authentiques.ch

Dans le respect et l'authenticité du vin, de la nature et de l'homme



Domaine:	CLOSERIES DES MOUSSIS
Nom du vin:	Closeries des Moussis
Millésime:	2020
Appellation:	Haut-Médoc
Région géographique:	Bordeaux
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	10% Cabernet Franc 20% Merlot 70% Cabernet Sauvignon
Teneur en alcool:	12.5%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Entre 30 et 40 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 débourrement précoce. Du gel en avril a provoqué une destruction de 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 pluies au mois de septembre ainsi que des nuits fraîches ont précipité les vendanges
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 tisanes tel que prêle, saule, ortie & achillée millefeuille
Vinification:	Vendanges manuelles en caissettes de 12kg. Le vin est élaboré avec les vignes autour du domaine. Égrappage sans foulage, encuvage en grains ronds réalisé en cuve sans intrants. Extraction douce. 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, peu ou pas de bois neuf) et ensuite 3 mois en cuve. Pas de collage. Légère filtration. Mise en bouteille au domaine
Mon ressenti:	Le nez est droit, fin, relevé de petits fruits noirs sur des notes de genièvre et de note de fumé. En bouche les tanins sont souples et élégants, les arômes de fruits rouges (cerise, cassis) dominent et la finale présente de beaux tanins. La persistance est longue et fini sur des notes d'eucalyptus. Son apogée sera atteinte vers 2025 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