

HAUT MEDOC 2020

« Marguerite Dejean »

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 : 50% cabernet sauvignon et 50 % Merlot.

Terroir : graves garonnaises.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2024-2030

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. Tout petit domaine cultivé comme un jardin, soins constants à la vigne (travail du sol, pas de chimie, vendange manuelle en petites caquettes), vinifications soignées sans excès de soufre. Vignes de plus de 70 ans en majorité. Le nez est magnifique : complexité mêlant les fruits rouges et noirs, boisé subtil, bouche moelleuse et longue : l'élégance d'un Margaux en Haut Médoc. Le tout accompagné de la simplicité et la gentillesse de Odile et Patrice de Bortoli.



Accord : Côte de bœuf, Filet d'agneau à la fleur de thym...

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