



# Château LES MOINES

**MÉDOC**

CRU BOURGEOIS

2008

Dans le creuset unique du Médoc, le vignoble du Château Les Moines dont l'âge moyen est de 26 ans, est développé sur 34 hectares. Il est établi sur un des meilleurs plateaux argilo-calcaires du Médoc, posé sur la bande de calcaire éocène dénommée "Calcaires de Couquêques" particulièrement filtrants et riches en coquilles fossilisées.

**Encépagement** : 70% cabernet sauvignon  
28% merlot  
2% cabernet franc

**Méthodes culturales** : Taille guyot double – Enherbement contrôlé – Effeillage et vendanges en vert – Lutte raisonnée

**Vendanges** : Vendanges mécaniques + Tri manuel, Fermentation en cuves inox thermo-régulées de 3 à 4 semaines, Elevage 18 mois en barriques neuves 30%

**Belle texture, équilibre moelleux, matière bien mûre et aromatique, ce vin forme un bel ensemble équilibré le rendant très agréable au nez et en bouche.**

**Accords** : Viandes rouges grillées, gibiers, gigot d'agneau, fromages affinés