



Château du Monthil 2010

AOC Médoc

Construit en 1895, le château Monthil jouit d'un emplacement idéal sur les croupes graveleuses de l'estuaire de la Gironde. Le vignoble de 20 hectares, planté exclusivement de cépages nobles, résulte d'une longue tradition de la culture de la vigne depuis le XVI^e siècle. Sur cette terre de prédilection, cet héritage du passé est mis en valeur aujourd'hui par un élevage soigné aux méthodes traditionnelles. Il résulte de cette exigence un vin typique du Médoc, coloré et aromatique.

Millésime 2010

2010 fut une année à la fois sèche et fraîche sur les terres de By. Les vins expriment une grande maturité, puissance et structure. Des fruits gourmands aux arômes de cassis et de cerise noire, des tannins vifs mais équilibrés et une belle acidité ; gage de longévité, sont les principaux caractères de ce grand millésime.

Vignobles

10 ha sur un terroir de sable graveleux. L'âge moyen des vignes est de 25 ans et la densité de plantation est de 7.500 pieds par hectare. Taille à guyot double. Traitements raisonnés et amendements organiques. Enherbement et travail des sols.

Assemblage

57% Merlot - 34% Cabernet Sauvignon - 9% Cabernet Franc

Vendanges

Vendanges à maturité optimale et double tri.

Vinification

Cuves inox et cuves béton thermo-régulées, macération pré-fermentaire à froid, cuvaison de 4 à 5 semaines. Fermentation malolactique en cuves.

Élevage

Bâtonnage sur lies pendant 3 mois, élevage 12 mois en cuve et en barrique.



DOMAINES ROLLAN DE BY

J. Guyon