



CLOS DE MAY

HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS

APPELLATION: Haut Médoc

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: Macau en Médoc (Margaux)

SOL: Graves garonnaises fines sur « argile bleue »

DENSITÉ DE PLANTATION: 6500 pieds/ha

SURFACE: 1,60 ha

ENCÉPAGEMENT: 100% Merlot

PRODUCTION RAISIN:

- Suivi du vignoble (viticulture durable, station météo, modélisation des maladies, ...)
- Contrôle de la maturité (gustatif, quantitatif, analytique des baies sur chaque parcelle)
- Vendanges manuelles

VINIFICATION:

- Sélection parcellaire et tri sur table
- Egrappage total
- Fermentation du moût en cuves inoxydables thermo régulées
- Maintien des températures de fermentation autour de 28°C
- Trois remontages journaliers
- 1 à 3 soutirages suivant dégustation
- Collage à l'albumine d'œuf avec essai préalable
- Cuvaison longue

ELEVAGE:

- Seize mois en barriques de chêne français
- 20 à 30% sont renouvelées en éléments neufs selon le millésime

APPELLATION: Haut Médoc

VITICULTURAL AREA: Macau en Médoc (Margaux)

SOIL: Thin Garonne gravel on "blue clay"

PLANTATION DENSITY: 6500 stocks/ha

SURFACE: 1,60 ha

GRAPE VARIETY: 100% Merlot

GRAPE PRODUCTION:

- Follow-up of the vineyard (sustainable viticulture, weather forecast station, diseases modelling, ...)
- Ripeness control (taste, quantity, analytics of grapes on each plot)
- Manuel harvest

WINE-MAKING PROCESS:

- Plot selection and crop selection on tables
- Total destemming
- Must fermentation in thermo regulated stainless vats
- Average fermentation temperature of 28°C
- 3 pumping over per day
- 1 to 3 rackings depending on the wine-tasting session
- Fining after testing
- Long vatting

MATURING:

- 16 months in French oak barrels
- Depending on the vintage, 20 to 30% of the barrels are replaced by new ones

AMBROSIA
VINS DE PROPRIÉTÉS