



# CLOS DE MAY

HAUT-MÉDOC - CRU BOURGEOIS 1932



**APPELLATION:** AOC Haut-Médoc – Cru Bourgeois 1932

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** Macau en Médoc (Margaux)

**SOL:** Graves garonnaises fines sur « argile bleue »

**DENSITÉ DE PLANTATION:** 6 500 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, analytique des baies sur chaque parcelle)
- Vendanges manuelles
- Certifié HVE 2 (2019), HVE 3 (2021)

## VINIFICATION:

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

## ÉLEVAGE:

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

**AMBROSIA**  
VINS DE PROPRIÉTÉS





# CLOS DE MAY

HAUT-MÉDOC - CRU BOURGEOIS 1932



**APPELLATION:** AOC Haut-Médoc – Cru Bourgeois 1932

**VITICULTURAL AREA:** Macau en Médoc (Margaux)

**SOIL:** Thin Garonne gravel on "blue clay"

**PLANTATION DENSITY:** 6 500 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, analytics of grapes on each plot)
- Manuel harvests
- Certified HVE 2 (2019), HVE 3 (2021)

## 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:

- 12 months in French oak barrels
- Depending on the vintage, 15 to 20% of the barrels are replaced by new ones

**AMBROSIA**  
VINS DE PROPRIÉTÉS

