

CHÂTEAU LA MOULINE

ENCÉPAGEMENT

50% Cabernet Sauvignon - 45% Merlot - 3% Cabernet Franc - 2% Petit Verdot

NATURE DU TERROIR

Sols argilo-calcaires, sols argilo-graveleux. Culture raisonnée.

VINIFICATION

Vendanges manuelles et mécaniques. Utilisation de tables de tri, égrappage total. Fermentation en cuve inox, fermentation malolactique, vinification classique.

ÉLEVAGE

Élevage en barrique neuve, élevage en barrique d'un vin, élevage en barrique de deux vins.

DÉGUSTATION

Robe : belle robe couleur rubis, dense avec des reflets grenats.

Nez : aromatique, élégant. Légers arômes de fleurs, d'épices et de poivre noir. Intenses arômes de violette et fruits noirs. Généreux arômes de cerise griotte et de vanille. Puissants arômes de fruits rouges.

Bouche : profonde, abondante, veloutée. Intenses notes de fleurs et de fruits noirs. Tanins élégants, fins et arrondis. Rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

Garde : à consommer entre 2021 et 2031

Degré d'alcool : 13,5% vol.

Température de service : 17 à 18°C

Accords mets et vins : viandes rouges en sauce ou grillées. Gibiers. Fromages à pâte dure ou à pâte molle.

DISTINCTIONS

- . Concours des vins des vignerons indépendants 2020 : Médaille d'or
- . Prix Plaisir Bettane et Desseauve 2021 : Médaille d'argent
- . Vert de Vin 2021 : 91/100
- . Terre de vins 2021 : Médaille d'or

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.

MOULIS EN MÉDOC

