

CHÂTEAU LA MOULINE



CHATEAU LA MOULINE
MOULIS EN MÉDOC AOP

MILLÉSIME 2023 - 13°



Oeil

Couleur violine dense et brillante



Nez

Fruits rouges, épices, note délicate de vanille



Bouche

Onctueuse , tanins fondus, bonne longueur , vin suave



Cépages

70% Merlot,
30% Cabernet
Sauvignon



Sol

Argilo calcaire et graveleux profond



Vendanges

Sélection parcellaire

VINIFICATION

Vinification sans SO2 avec un passage sur table de tri densimétrique.

La macération et la fermentation alcoolique sont douces et délicates. Une dégustation quotidienne permet de gérer les extractions et de déterminer la date des écoulements

Les températures de fermentation sont adaptées selon les cépages et les terroirs.

L'élevage et l'affinage est réalisé à 100 % en barriques neuves pendant 18 mois

Dernière année de conversion Bio

Cru Bourgeois supérieur.