

# CHÂTEAU LA MOULINE



CHATEAU LA MOULINE  
MOULIS EN MÉDOC AOP

MILLÉSIME 2023 - 13°



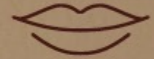
Oeil

Couleur violine dense et  
brillante



Nez

Fruits rouges, épices,  
note délicate de vanille



Bouche

Onctueuse , tanins  
fondus, bonne longueur ,  
vin suave



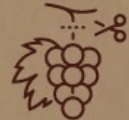
Cépages

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 écoullages

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.