

CHÂTEAU LA MOULINE

CHÂTEAU LA MOULINE

MOULIS EN MÉDOC - CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

MILLÉSIME 2023



Pourpre



Fruits noirs
Notes fumées



Onctueuse - Tanins souples
Tension et longueur

LE TRAVAIL DES VIGNES



- Raisins cultivés en agriculture biologique
- Fertilisation naturelle par composts et engrais verts
- Ébourgeonnage manuel pour favoriser la concentration de sucre
- Travail mécanique des sols pour préserver leur activité biologique
- Vendange à partir du 14 septembre

CÉPAGES & SOLS



Merlot-noir 63 %
Argilo-limoneux
Années de plantation 1991-2000-2017-2021
Rendement moyen 36 hL/ha

Cabernet-sauvignon 37%
Graves pyrénéennes
Années de plantation 1991-1993-2008-2014-2016
Rendement moyen 29 hL/ha

VINIFICATION & ÉLEVAGE



- Récolte parcellaire afin de respecter l'identité de chaque terroir
- Vinification sans sulfites ajoutés pendant la fermentation
- Infusion à température modérée, privilégiant une extraction douce

- Cuvaision de 3 semaines
- Élevage de 18 mois en barriques de 300 L (chêne Français) avec différents niveaux et types de chauffes
- Degré : 13 % vol

ACCORDS METS/VINS

Idéal pour accompagner vos repas gourmands & gastronomiques, avec des viandes grillées, des légumes rôtis ou des poissons blancs en sauce.
Une ouverture sur le moment ou quelques heures avant permettra au vin de révéler tout son caractère.

