

CHÂTEAU LA MOULINE



CHÂTEAU LA MOULINE

MOULIS EN MÉDOC - CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

MILLÉSIME 2022



Rouge intense



Fruits des bois
Notes de thé Lapsang



Suave & dense
Longue tenue en bouche

LE TRAVAIL DES VIGNES



- Raisins cultivés en agriculture biologique.
- Fertilisation naturelle par composts et engrais verts.
- Ébourgeonnage manuel.
- Travail mécanique des sols pour préserver leur activité biologique.
- Vendange à partir du 16 septembre.

CÉPAGES & SOLS



Merlot-noir 70 %.
Argilo-limoneux.
Années de plantation 1991-2000-2017.
Rendement moyen 41 hL/ha.

Cabernet-sauvignon 30%.
Graves pyrénéennes.
Années de plantation 1993-2008-2014-2016.
Rendement moyen 29 hL/ha.

VINIFICATION & ÉLEVAGE



- Récolte parcellaire afin de respecter l'identité de chaque terroir.
- Vinification sans sulfite ajouté 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 types de chauffes.
- Degré : 12,5 % vol.

ACCORDS METS/VINS

Loin des codes guindés, ce vin issu de raisins en conversion BIO se plaît aussi bien sur un tajine de légumes, un curry de lentilles, une planche de champignons grillés ou une entrecôte de bœuf. Sa structure tannique aime le relief, végétal ou animal. De quoi twister l'apéro comme le dîner.