

# CHÂTEAU LA MOULINE



## CHÂTEAU LA MOULINE

MOULIS EN MÉDOC - CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

MILLÉSIME **2023**



Pourpre



Fruits noirs, épices,  
accompagnés de 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.
- 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 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 : 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.