

CHÂTEAU LA MOULINE



CHÂTEAU LA MOULINE MOULIS EN MÉDOC AOP

MILLÉSIME 2021



Oeil

Rouge pourpre



Nez

Fruits noirs – Toasté -
Boisé



Bouche

Onctueuse – Tanins
fondus – Bonne longueur,
suave



Cépages

70% Merlot – 30%
Cabernet Sauvignon



Sol

Argilo calcaire et
graveleux



Vendanges

Sélection parcelleire

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 écoulages.

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.