

CHÂTEAU LA MOULINE



CHATEAU LA MOULINE MOULIS EN MÉDOC AOP

MILLÉSIME 2018



Oeil

Rouge pourpre



Nez

Vin parfumé aux
arômes de myrtille
et de cassis avec du
charme



Bouche

À l'attaque des baies
mures portées par des
tanins puissants avec
en finale des notes
fumées



Cépages

Merlot, Cabernet
Sauvignon, Cabernet
Franc, Petit Verdot



Sol

Argilo calcaire



Vendanges

Sélection parcellaire

VINIFICATION

Traditionnelle médocaine, remontage quotidien avec délestage en milieu de FA. Température de fermentation 30°C.

L'élevage et l'affinage sont réalisés à 30% fûts neufs, 30 % fûts 1 vin, 30 % fûts 2 vins, en 225 L bois français.