

CHÂTEAU LA MOULINE



CHATEAU LA MOULINE
MOULIS EN MÉDOC AOP

MILLÉSIME 2019



Oeil

Rouge pourpre



Nez

Nez sur la mure et le
cassis accompagnés
par un boisé fin et
élégant



Bouche

Fine et élégante boisé
fondu avec des tanins
soyeux portés par des
fruits murs, finale longue
et élégante



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.