

CHÂTEAU LA MOULINE

CHATEAU LA MOULINE
MOULIS EN MÉDOC AOP - 12,5°

MILLÉSIME 2020



Oeil

Rouge pourpre



Nez

Toasté et boisé,
note fruits noirs



Bouche

Gorgée de fruits noirs
frais puissant avec un
final sur des notes
de moka



Cépages

Merlot, Cabernet
Sauvignon, Cabernet
Franc, Petit Verdot



Sol

Argilo graveleux



Vendanges

Sélection parcellaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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 écoulagés.

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.

LA PRESSE EN PARLE

“De jolis fruits noirs avec une trame fraîche et une finale longue avec quelques notes légèrement toastées.”