

CHÂTEAU LA MOULINE

CHATEAU LA MOULINE
MOULIS EN MÉDOC AOP

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

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.