

CHÂTEAU MOULIN À VENT



Propriété

Surface : 22 hectares

Composition du sol : Sablo-argileux sur plateau calcaire, graves Pyrénéennes

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot

Age des vignes : 25 ans

Production annuelle : 136 000 bouteilles

Vendanges : Manuelles

Millésime 2015

AOC : Moulis en Médoc – Cru Bourgeois

Surface de Production : 16 hectares

Assemblage : 60% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot et 10% Cabernet Franc.

Degré : 13%

Production : 121 000 bouteilles

Vinification : Traditionnelle avec contrôle des températures, durée de macération d'environ un mois en cuve

Elevage : 12 mois en barriques

Dégustation :

Un nez qui affiche une assez belle complexité où les notes boisées et épicées se fondent avec les notes plus fruitées et légèrement épicées. Après une attaque en bouche assez dense, une évolution légèrement croissante. Un milieu de bouche caractérisé par une belle acidité qui apporte de la fraîcheur au vin. Des tanins qui apportent en finale un caractère légèrement plus austère.

Paolo Basso, Meilleur Sommelier au Monde 2013