

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2004



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	9 ha
PRODUCTION:	65.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
AGE DU VIGNOBLE:	22 ans
CEPAGES:	87 % Merlot Noir 10 % Cabernet Sauvignon 3 % Cabernet Franc
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, du 27 septembre au 13 octobre. Traditionnelle, macération de 30 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C - 29°C.
ELEVAGE:	100% en barriques, pendant 10 mois. Collage: blancs d'œufs frais. Mis en bouteille : mars 2006.
CARACTERISTIQUES:	Guide Hachette 2008 * Œnologue, Thierry Gaudrie est le vinificateur de talent de cette propriété. Son père est à l'origine, avec quelques autres, du renouveau de l'appellation. La robe de ce 2004 brille de reflets violines ; les arômes de cuir et de sous-bois sont en harmonie avec d'agréables nuances fruitées (framboise, mûre...). Les tanins ronds, veloutés, mûrs et enrobés par un boisé intense, mais de qualité demandent à mûrir. Le second vin, le Château Moulin Haut Villars obtient lui aussi une étoile ; il se boira plus jeune grâce à son fruité et à sa fraîcheur. Médaille d'Or Concours des Grands Vins de France Mâcon 2006.
ALLIANCE:	Entrecôte bordelaise, Magret de canard grillé, Sanglier. Température de service: 16°C Apogée: 2007 – 2012