

# CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2005



<b>COMMUNE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>SUPERFICIE:</b>	9 ha
<b>PRODUCTION:</b>	61.000 bouteilles
<b>NATURE DU SOL:</b>	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
<b>AGE DU VIGNOBLE:</b>	20 ans
<b>CEPAGES:</b>	88 % Merlot Noir 7 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc
<b>VINIFICATION:</b>	Vendanges manuelles, du 16 au 30 septembre. Traditionnelle, macération de 24 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
<b>ELEVAGE:</b>	100% en barriques, pendant 10 mois. Collage: blancs d'œufs frais. Mis en bouteille : mars 2007.
<b>CARACTERISTIQUES:</b>	Une année de sécheresse tout à fait exceptionnelle alliant chaleur modérée, ensoleillement maximum et petits rendements. Tout était réunis pour faire un vin d'exception et ... c'est le cas. Couleur très intense, nez de fruits noirs et d'épices, bouche suave avec des tanins très structurés, un corps et une vivacité qui permettront à ce millésime de plaire pendant très longtemps. <b>Médaille d'Argent Concours des Grands Vins de France Mâcon 2007.</b>
<b>ALLIANCE:</b>	Température de service: 16°C Apogée: 2010– 2017