

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2006



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	9 ha
PRODUCTION:	64.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
AGE DU VIGNOBLE:	20 ans
CEPAGES:	72 % Merlot Noir 14 % Cabernet Franc 14 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, du 19 au 29 septembre. Traditionnelle, macération de 25 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques, pendant 10 mois. Mis en bouteille : 20 & 21 Mars 2008.
CARACTERISTIQUES:	Une année assez atypique d'un point de vue climatique : printemps frais mais sec, Juillet très chaud, Août mitigé et Septembre à deux visages: d'abord caniculaire puis soudain très frais. Une vraie année de viticulteur où la qualité s'est d'abord gagnée à la vigne puis, dans la rapidité de la récolte. Très beau style classique avec assez de profondeur pour faire plaisir pendant la prochaine décade. Couleur très intense, nez de fruits bien mûrs, assez concentré, rond et souple avec de beaux tanins qui demandent encore un peu de temps pour s'assouplir, c'est le rôle de l'élevage ! Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2009.
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2009– 2014