

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2008



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	9 ha
PRODUCTION:	33.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
AGE DU VIGNOBLE:	22 ans
CEPAGES:	87 % Merlot Noir 13 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, du 6 au 14 octobre. Traditionnelle, macération de 24 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques, pendant 10 mois. Mis en bouteille : Mars 2010.
CARACTERISTIQUES:	Guide Hachette 2012 " Depuis deux siècles dans la même famille, ce cru est dirigé depuis vingt ans par l'œnologue Thierry Gaudrie. La robe de son 2008 est limpide et profonde. Le bouquet subtil évoque les fruits rouges, les épices et la vanille. Les tanins, extraits avec finesse, soutiennent un palais longuement fruité et harmonieux. A déguster aujourd'hui comme dans trois ou quatre ans. Le Moulin Haut Villars 2008 est cité pour sa fraîcheur et son fruité intense. "
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2012-2016