

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2011



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	9 ha
PRODUCTION:	52.500 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
AGE DU VIGNOBLE:	25 ans
CEPAGES:	88% Merlot Noir 10 % Cabernet Sauvignon 2 % Cabernet Franc
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, du 14 au 27 septembre. Traditionnelle, macération de 23 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques, pendant 12 mois. Mis en bouteille : Mars 2013.
CARACTERISTIQUES:	la sécheresse continue... de concentrer les vins ! Un drôle de climat jamais vu, l'été à la place du printemps, Juillet plutôt frais, un automne précoce qui s'enfuit mi-septembre pour un retour à des températures estivales. Nous y perdons nos repères mais pas la vigne qui reste une plante méditerranéenne. Ce 2011 fait plaisir à voir mais surtout à déguster, rond et chaleureux, des tanins bien construits pour une garde plutôt longue. Avec une telle série de qualité, ce n'est plus une trilogie mais carrément la tétralogie : 2008 – 2009 – 2010 et maintenant 2011. Médaille de Bronze Concours des Grands Vins de France Mâcon 2014.
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2015-2019