

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2012



| | |
|--------------------------|--|
| COMMUNE: | Saillans |
| APPELLATION: | Fronsac |
| SUPERFICIE: | 9 ha |
| PRODUCTION: | 56.000 bouteilles |
| NATURE DU SOL: | Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux |
| AGE DU VIGNOBLE: | 25 ans |
| CEPAGES: | 93% Merlot Noir 7 % Cabernet Sauvignon |
| VINIFICATION: | Vendanges manuelles, du 2 au 16 octobre. Traditionnelle, macération de 21 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C. |
| ELEVAGE: | 100% en barriques, pendant 12 mois. Mis en bouteille : Avril 2013. |
| CARACTERISTIQUES: | un petit miracle climatique...! Après un joli début de printemps idéal, la météo nous a gratifié d'un temps frais et humide jusqu'à la mi-juillet et d'un moral en berne. Août et Septembre, avec ensoleillement et chaleur retrouvés ont donné à la vigne l'énergie qui lui avait manqué pour mûrir et peaufiner de beaux raisins, prêts à cueillir au début d'Octobre. La quantité fait certes défaut mais on oubliera cette péripétie quand nous dégusterons une telle réussite dans quelques années ! |
| ALLIANCE: | Température de service: 16°C Apogée: 2016-2020 |