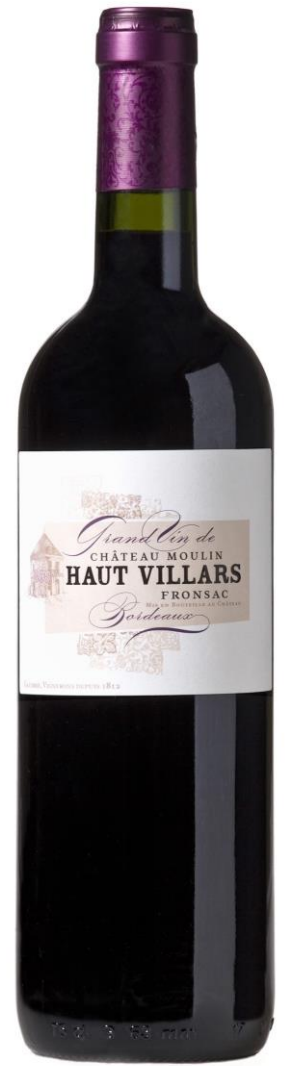


CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2016



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	9 ha
PRODUKTION:	64.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
ALTER DES WEINBERGS:	25 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	82 % Merlot Noir 12 % Cabernet Franc 6 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 03. bis zum 18. Oktober) Traditionelle Gärung, 31 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 30°C.
AUSBAU:	12 Monate, 100% Fassausbau Abfüllung: 23 März 2018
PORTRÄT:	Mein schöner Winzersommer ! Nach einem übertrieben regnerischen und kühlen Winter und Frühling stellte sich von Ende Juni bis Ende Oktober eine nie dagewesene Trockenheit ein. Mehr brauchte es nicht, damit die Reben uns herrliche reife Trauben schenken konnten. Ein verblüffender Jahrgang. Silbermedaille Concours des Vignerons Indépendants 2019.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2020 – 2025