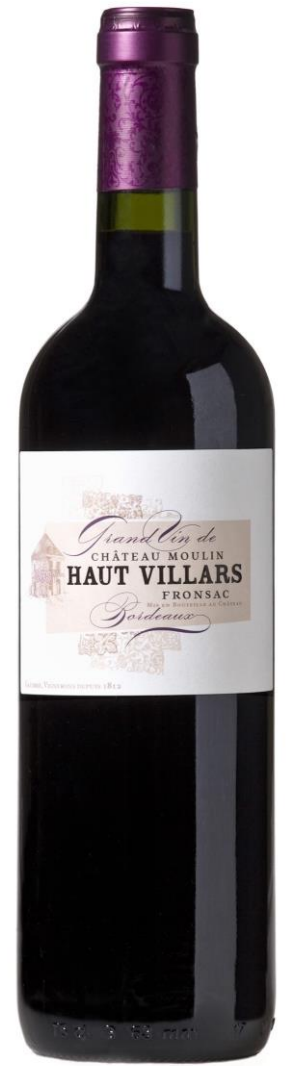


CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2017



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	9 ha
PRODUKTION:	22.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
ALTER DES WEINBERGS:	25 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	53 % Merlot Noir 33 % Cabernet Franc 14 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 20. September bis zum 3. Oktober) Traditionelle Gärung, 28 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 29°C.
AUSBAU:	12 Monate, 100% Fassausbau Abfüllung: März 2019
PORTRÄT:	2017, ein erstaunliches Jahr! Am Ende eines kurzen und eher milden Winters hat uns eine kurze Kältewelle Ende April um die Hälfte unserer Ernte gebracht, denn 50% des Weinbergs erfror. Das Jahr 2017 war geprägt von abwechselnd warmen und kalten Phasen. Diese Wetterveränderungen und ein trockener Sommer taten den Reben gut, so dass ein gehaltvoller und sehr eleganter Jahrgang heranreifen konnte. Ein eindeutig reifer Jahrgang, der bereits jung angenehm zu trinken sein wird. Eine mengenmäßig begrenzte aber hochqualitative Produktion.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2020 – 2025