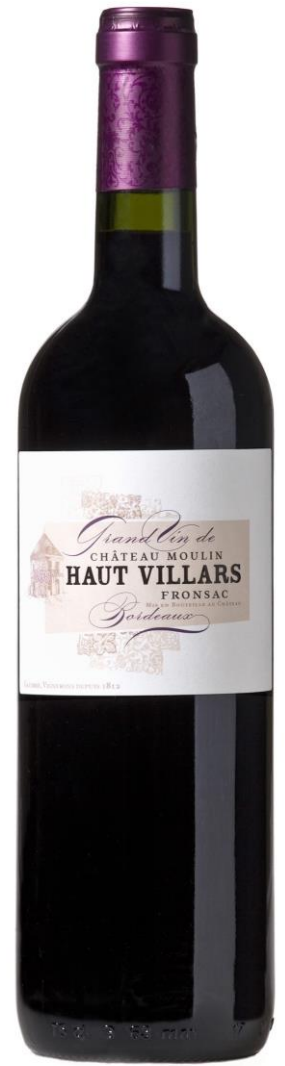


CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2018



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	9 ha
PRODUKTION:	67.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
ALTER DES WEINBERGS:	25 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	93 % Merlot Noir 7 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 21. September bis zum 8. Oktober) Traditionelle Gärung, 28 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	50% Fassausbau Abfüllung: März 2020
PORTRÄT:	Gemütliche Weinlese ! Nach einem kühlen Frühling, bei dem das schöne Wetter zunächst auf sich warten ließ, erwachten die Reben unter einem herrlichen Sonnenschein, der die Atmosphäre über eine unglaublich lange Zeit, von Juli bis Oktober erwärmte. Der Traum eines jeden Winzers: eine gemütliche Lese, Tag für Tag, je nach der Reife der Trauben, ohne Stress...! Ein Jahrgang, der zu der Familie der «Außergewöhnlichen» gehört, wie 2010 oder 2005.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2021 – 2028