

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2014



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	9 ha
PRODUCTION:	44.700 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
AGE DU VIGNOBLE:	25 ans
CEPAGES:	93% Merlot Noir 7 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, du 30 septembre au 8 octobre. Traditionnelle, macération de 20 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques, pendant 12 mois. Mis en bouteille : 23 Mars 2016.

CARACTERISTIQUES:



Guide Hachette 2018 *

Un bouquet discret mais prometteur de fruits rouges confiturés et un palais vineux, ample et robuste composent un vin encore très fougueux, qui demande quelques années de cave pour s'adoucir.

2021– 2027. Avec un pot-au-feu d'agneau.

Médaille d'Or Concours des Vignerons Indépendants 2017.

ALLIANCE:

Température de service: 16°C
Apogée: 2018-2022