

# CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2016



<b>COMMUNE:</b>	Saillans
<b>APELLATION:</b>	Fronsac
<b>SUPERFICIE:</b>	9 ha
<b>PRODUCTION:</b>	64.000 bouteilles
<b>NATURE DU SOL:</b>	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
<b>AGE DU VIGNOBLE:</b>	25 ans
<b>CEPAGES:</b>	82 % Merlot Noir 12 % Cabernet Franc 6 % Cabernet Sauvignon
<b>VINIFICATION:</b>	Vendanges manuelles, du 3 au 18 Octobre. Traditionnelle, macération de 31 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 30°C.
<b>ELEVAGE:</b>	100% en barriques, pendant 12 mois. Mis en bouteille : 23 Mars 2018.
<b>CARACTERISTIQUES:</b>	<b>Mon plus bel été de vigneron !</b> Après un hiver et un printemps exagérément pluvieux et frais, une sécheresse totalement inédite s'est manifestée de fin juin à fin octobre. Il n'en fallait pas plus pour que la vigne nous régale de raisins magnifiquement mûrs. Un millésime époustouflant. <b>Médaille d'Argent Concours des Vignerons Indépendants 2019.</b>
<b>DEGUSTATION :</b>	Température de service: 16°C Apogée: 2020-2025