

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2017



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	9 ha
PRODUCTION:	22.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
AGE DU VIGNOBLE:	25 ans
CEPAGES:	53 % Merlot Noir 33 % Cabernet Franc 14 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, du 20 Septembre au 3 Octobre. Traditionnelle, macération de 28 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 29°C.
ELEVAGE:	100% en barriques, pendant 12 mois. Mis en bouteille : Mars 2019.
CARACTERISTIQUES:	Une drôle d'année ! Au sortir d'un hiver bref et plutôt doux, une courte vague de froid fin avril nous a privés de 50% de notre récolte en gelant la moitié de notre vignoble. Les alternances de périodes chaudes et de périodes fraîches resteront la marque de 2017. Ces variations du temps et un été très sec ont favorisé la vigne, et la maturation d'un millésime riche et d'une très grande élégance. Millésime assurément très mûr, il sera d'un accès facile dès sa jeunesse. Production limitée en quantité mais de grande qualité.
DEGUSTATION :	Température de service: 16°C Apogée: 2020-2025