

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2018



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	9 ha
PRODUCTION:	67.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
AGE DU VIGNOBLE:	25 ans
CEPAGES:	93 % Merlot Noir 7 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, du 21 Septembre au 8 Octobre. Traditionnelle, macération de 28 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	50% en barriques – 50% cuves. Mise en bouteille : 23 Mars 2020
CARACTERISTIQUES:	Des vendanges Zen ! Au sortir d'un printemps frais et un peu long à se mettre au beau, la vigne s'est réveillée sous un soleil franc qui a très vite réchauffé l'atmosphère sur une période incroyablement longue, de Juillet à Octobre. Le rêve du vigneron, des vendanges tranquilles, au jour le jour, au fil de la maturité, en toute sérénité...! Un millésime à classer dans la famille des « Exceptionnels », comme 2010 ou 2005.
DEGUSTATION :	Température de service: 16°C Apogée: 2021-2028