

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2009



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	9 ha
PRODUCTION:	60.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
AGE DU VIGNOBLE:	23 ans
CEPAGES:	89 % Merlot Noir 9 % Cabernet Sauvignon 2 % Cabernet Franc
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, du 23 septembre au 7 octobre. Traditionnelle, macération de 24 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en barriques, pendant 10 mois. Mis en bouteille : 21 Mars 2011.
CARACTERISTIQUES:	Après un printemps contrasté, l'été nous a offert chaleur et sécheresse avant de faire place à un automne de rêve. Avec une suavité rare et des tanins veloutés, ce 2009 nous permet de renouer avec les grands millésimes solaires du siècle dernier, pour notre plus grand bonheur. Sa richesse naturelle lui permettra une garde d'une dizaine d'années.
ALLIANCE:	Cuisine Méditerranéenne Température de service: 16°C Apogée: 2014-2018