

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2010



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	9 ha
PRODUCTION:	36.900 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
AGE DU VIGNOBLE:	24 ans
CEPAGES:	87% Merlot Noir 8 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc

VINIFICATION: Vendanges manuelles, du 29 septembre au 14 octobre. Traditionnelle, macération de 26 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.

ELEVAGE: 100% en barriques, pendant 10 mois.
Mis en bouteille : 21 Mars 2012.

CARACTERISTIQUES:



Guide Hachette 2014 *

" Les Gaudrie ont fêté en 2012 le bicentenaire de leur présence à la tête de ce cru de 30 ha. Régulier en qualité, ce dernier propose un 2010 de caractère, au nez intense de fruits mûrs (griotte, pruneau) agrémentés de notes de tabac et d'une pointe végétale pas désagréable. La bouche se révèle dense, puissante, généreuse, soutenue par des tanins robustes qui assureront à cette bouteille une bonne tenue dans le temps (trois à cinq ans au moins). Le **Château Moulin Haut Villars 2010**, élégant, rond et soyeux, obtient également une étoile; il pourra s'apprécier un peu plus jeune."

Médaille d'Argent Concours Vignerons Indépendants 2013.
Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles 2013.

ALLIANCE: Température de service: 16°C
Apogée: 2015-2020