

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2016



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	9 ha
PRODUCTION:	64.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
AGE DU VIGNOBLE:	25 ans
CEPAGES:	82 % Merlot Noir 12 % Cabernet Franc 6 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, du 3 au 18 Octobre. Traditionnelle, macération de 31 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 30°C.
ELEVAGE:	100% en barriques, pendant 12 mois. Mis en bouteille : 23 Mars 2018.
CARACTERISTIQUES:	Mon plus bel été de vigneron ! 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.
DEGUSTATION :	Température de service: 16°C Apogée: 2020-2025