

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2007



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	9 ha
PRODUCTION:	19.500 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire & Argilo-Siliceux
AGE DU VIGNOBLE:	21 ans
CEPAGES:	91 % Merlot Noir 9 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, du 21 septembre au 8 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 : 16 Mars 2009.

CARACTERISTIQUES:



Guide Hachette 2011 *

" Revenu sur le domaine familial en 1991 après avoir exercé la profession d'œnologue conseil dans le Blayais, Thierry Gaudrie a, depuis, beaucoup contribué à la renommée incontestable de ce cru qui fait aujourd'hui partie des grands de Fronsac. Son 2007 livre de discrets parfums de mûre et de cassis en harmonie avec un boisé élégant.

Le volume et la rondeur de la bouche s'accompagnent de tanins riches qui demandent encore à s'assouplir en finale. C'est un vin de garde, à ouvrir dans deux à cinq ans sur un carré d'agneau.

Le second vin du domaine, **Ch. Moulin Haut Villars**, aux arômes de griotte et d'épices, est cité."

Médaille d'Argent Concours des Grands Vins de France 2010.

ALLIANCE:

Température de service: 16°C
Apogée: 2009– 2013