

Château Moulin Blanc Bordeaux



Montagne St-Emilion AOP
2015
ROUGE

VIGNOBLES VAUVRECY-BOUTET
Exploitation familiale depuis 1937

Assemblage

80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Malbec.

Superficie

4 Ha 50 d'un seul tenant.

Nature du sol

Argilo-limoneux.
Sous-sol Argileux avec "crasse" de fer



Age moyen des vignes

45 ans

Culture et vendanges

Vignoble cultivé de façon traditionnelle, avec labours et sans désherbant.

Les vendanges sont effectuées manuellement. Nos vins sont élevés en cuves et fûts de chêne (20 à 30% de barriques neuves selon le millésime). La mise en bouteille se fait à la propriété après deux ans d'élevage.

Vinification et élevage

Nos vins sont élevés 2 ans en cuves et fûts de chêne (20 à 30% de barriques neuves selon le millésime).

Dégustation

Nos vins se dégustent chambrés (17 ° environ) et accompagnent à merveille viandes rouges et fromages.

Il trouvent leur épanouissement optimum en moyenne après une dizaine d'années.

ARÔMES BIODIVINS
38 C rue du Warchais
6210 Villers-Perwin (Be)



0478/21 13 04
info@aromesbiodivins.be
www.aromesbiodivins.be