



CHATEAU LA MOULINE

Moulis-en-Médoc - Rouge 2014

Région :	Bordeaux
Appellation :	Moulis-en-Médoc
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Cabernet franc (3%) / Cabernet Sauvignon (57%) / Merlot (39%) / Petit Verdot (1%)
Alcool :	13 %
Contenance :	150 cl

Derniers vins mis en bouteille à la propriété en juin dernier. Le Château La Mouline 2014 est sur le fruit, et plus particulièrement les fruits noirs. Il exprime toute sa jeunesse et sera splendide après deux petites années de garde.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en fût de chêne neuf, Fermentation en fût de chêne d'un vin, Fermentation en fût de chêne de deux vins, Vinification classique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, profonde, reflets violines.

NEZ : Aromatique, fruité, intenses arômes de cassis, généreux arômes de cerise burlat, généreux arômes de myrtille, arômes d'épices, arômes de vanille.

BOUCHE : Complexe, intense, ample, intenses notes de fruits noirs, subtiles notes de poivre noir, légères notes de vanille, tanins élégants, tanins fins, tanins ronds, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 18°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges grillées, Côte de bœuf, Entrecôte grillée, Fromages, Fromages à Pâte dure



DISTINCTIONS

Decanter 2017 : Médaille de bronze

Guide Gilbert et Gaillard 2017 : 88/100, Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

