



CHATEAU DU MOULIN ROUGE

CRU BOURGEOIS

HAUT-MÉDOC

2014

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : HAUT-MÉDOC

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : à 35 km de Bordeaux sur la Route des Châteaux. Cussac-Fort-Médoc se situe à 6 km de l'Appellation Margaux et jouxte l'Appellation Saint-Julien-Beychevelle.

SUPERFICIE : 20 hectares
.SOL : croupes graveleuses.

ENCEPAGEMENT : 50 % de Merlot, 40 % de Cabernet Sauvignon , 10 % de Cabernet Franc.

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 35 ans.

Culture de la Vigne Traditionnelle : Taille en Guyot double, Travail du sol, Epamprage, Effeuilage, Vendanges Vertes, **Vendanges exclusivement Manuelle.**

VINIFICATION : Deux tris de la vendange effectués au chai. Fermentations en cuves inox équipées de la thermo-régulation. Les techniques de vinification, remontages, temps de macération, délestages, sont adaptées au millésime et à la matière première.

SELECTION : Notre vin Château du Moulin Rouge est issu de la sélection de nos meilleures cuves.

ELEVAGE : 12 mois en Barriques de chêne Français renouvelées par 1/3 tous les ans.
MISE EN BOUTEILLES : 9 Mai 2016.

PRODUCTION : environ 120 000 bouteilles en Château du Moulin Rouge.

TOUS NOS VINS SONT ELEVES, VINIFIES ET MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU.

Revue de Presse

Octobre 2017, Guide Hachette, 1 étoile

Mi-merlot, mi-cabernet, un vin qui a du caractère, comme l'annonce sa robe franche et flamboyante. Son bouquet tout en finesse associe les fruits noirs (cassis) et les épices. Le palais se montre expressif, savoureux et aromatique. Résultant d'un élevage bien mené, le boisé se fond doucement, tout en laissant sa marque épicée.

Avril 2017, Decanter magazine : 89/100.

Janvier 2017, Wine Enthusiast : 88/100.

Showing considerable new wood flavors, this is more vanilla and mint than fruit. That said, it does have the potential to bring out more of the black currant fruit of the vintage. As its juicy acidity softens, it will be ready to drink from 2018.

Novembre 2016, Jancis Robinson : 15,5/20

Octobre 2016, Neal Martin, The Wine Advocate : 86/100

Avril 2016, Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris

Avril 2016, Médaille de Bronze au Concours de Macon.

Note Decanter Avril 2015: 16,25/20 ; 87/100

Big, broad wine with depth and good tannins. Drink 2018-2024.

Mai 2015, Gault et Millau (Eric Riewer et Yohan Castaing) 14-15

Mai 2015, Bettane et Desseauve: 14,5/15