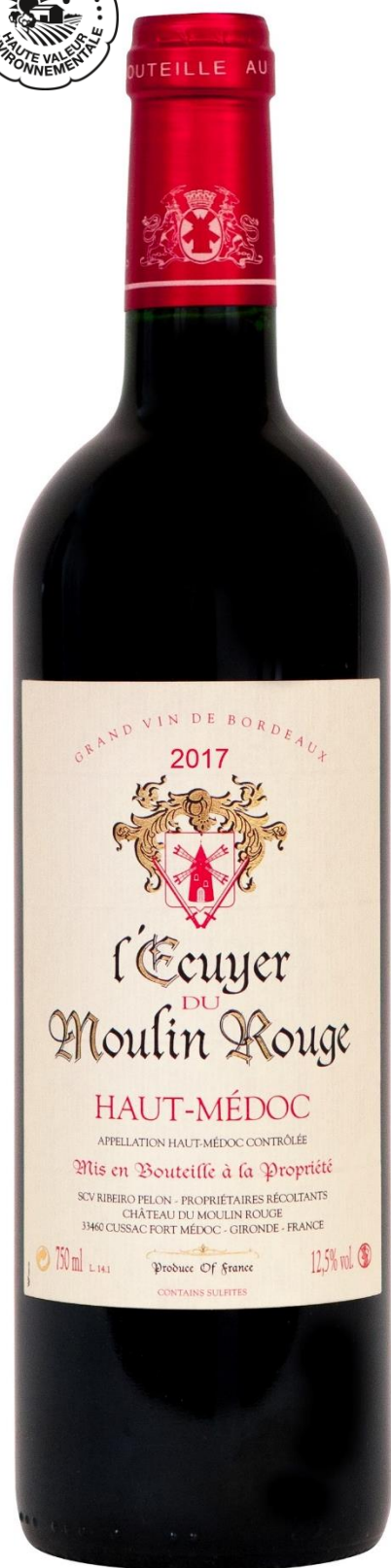


L'ECUYER DU MOULIN ROUGE



MILLESIME : 2017

APPELLATION: HAUT-MEDOC

SITUATION GEOGRAPHIQUE: 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: 3 hectares

SOL: croupes graveleuses

ENCEPAGEMENT : 60 % Cabernet Sauvignon et 40 % Merlot

AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 10 à 15 ans

CULTURE DE LA VIGNE: Traditionnelle, taille en Guyot double, travail du sol, épamprage, effeuillage, vendanges vertes

Vendanges exclusivement Manuelles

CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES : **HVE niveau 3** (Haute Valeur Environnementale), **AREA** et **SME** (Système de Management Environnemental) des Vins de Bordeaux.

CERTIFICATION : Vegan (par The Vegan Society)

DATE DE DEBUT DES VENDANGES: 18 Septembre 2017

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.

ELEVAGE: en cuves et barriques

PRODUCTION: 12 000 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES: 20 mois après la récolte – Mai 2019

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