



L'ÉMINENCE DE LA MOULINE

Moulis Rouge 2018

Région :	Bordeaux
Appellation :	Moulis
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
Cépages :	Cabernet Sauvignon (50%) / Merlot (50%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Sélection des plus beaux raisins de la vendanges et 100% de barriques neuves



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Fermentation en cuve inox, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en barrique neuve.

Sols argilo-calcaires, Sols argilo-graveleux.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur noire, profonde, reflets noirs.

NEZ : Intense, puissant, puissants arômes de violette, puissants arômes de cassis, intenses arômes de fruits noirs, puissants arômes de myrtille, légers arômes de poivre noir, intenses arômes de vanille.

BOUCHE : Profonde, abondante, charnue, intenses notes de fruits noirs, légères notes de poivre noir, puissantes notes de vanille, tanins denses, tanins élégants, longs, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 16°

GARDE : A consommer entre 2025 et 2038



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Viandes rouges grillées, Gibiers, Fromages à Pâte dure, Fromages à pâte molle



DISTINCTIONS

Concours international Gilbert et Gaillard 2021 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

