



L'Eminence De La Mouline

Moulis - Rouge 2016

Région :	Bordeaux
Appellation :	Moulis
Classification :	Cru Bourgeois
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Cabernet franc (3%) / Cabernet Sauvignon (57%) / Merlot (39%) / Petit Verdot (1%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

L'Eminence de La Mouline est une sélection des plus belle baies de la vendange et élevé dans 100% de barriques neuves. Le 2016 a été mis en bouteille en juin dernier. Il est très puissant, montre sa fougue et sa jeunesse. Grandiose en 2020.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Egrappage total, Vendanges entières, Fermentation en cuve inox, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en barrique neuve, Filtration légère.

Sols argilo-calcaires, Sols argilo-graveleux.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur noire, sombre, reflets noirs.

NEZ : Aromatique, puissant, arômes de violette, intenses arômes de cerise griotte, intenses arômes de fruits noirs, intenses arômes de fruits rouges, légers arômes de poivre noir, subtils arômes de bois neuf, subtils arômes de chêne.

BOUCHE : Complexe, puissante, onctueuse, subtiles notes de violette, puissantes notes de fruits noirs, légères notes de vanille, tanins élégants, tanins fins, tanins souples, rond, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

GARDE : A consommer entre 2018 et 2030



ACCORDS METS ET VINS : Côte d'agneau, Entrecôte grillée, Viandes rouges, Gibiers, Fromages



DISTINCTIONS

Concours international Gilbert et Gaillard 2018 : Médaille d'or

