



CHATEAU LA MOULINE

Château La Mouline

Moulis - Rouge 2001

Région :	Bordeaux
Appellation :	Moulis
Classification :	Cru Bourgeois
Cuvée :	Château La Mouline
Couleur :	Rouge
Millésime :	2001
Cépages :	Cabernet franc (3%) / Cabernet Sauvignon (57%) / Merlot (39%) / Petit Verdot (1%)
Alcool :	13 %
Contenance :	150 cl

Le Château La Mouline 2001 en magnum est un véritable petit bijou. Il a atteint son apogée et est sur de très belles notes de fruits confits, de pruneau et de réglisse. Vous pouvez vous faire plaisir dès maintenant ou le conserver 1 à 2 années;



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve inox, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en fût de chêne neuf, Elevage en fût de chêne d'un vin, Elevage en fût de chêne de deux vins, Assemblage, Filtration légère.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur tuilée, intense, reflets tuilés.

NEZ : Aromatique, complexe, subtils arômes de violette, légers arômes de sous-bois, subtils arômes de cerise burlat, intenses arômes de fruits confiturés, arômes de cacao, subtils arômes de poivre noir, légers arômes de vanille, arômes de cuir.

BOUCHE : Généreuse, veloutée, subtiles notes de violette, intenses notes de sous-bois, notes de réglisse, généreuses notes de fruits cuits, notes de réglisse, notes de cuir, notes de cuir, tanins fondus, tanins soyeux, tanins mûrs, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



ACCORDS METS ET VINS : Gibiers à poil, Chevreuil, Magret de canard, Fromage de brebis, Fromages à pâte molle



DISTINCTIONS

Guide Gilbert et Gaillard 2004 : 86/100, Médaille d'or

Powered by Plugwine

