



Château Moulin

Fronsac

Appellation : Fronsac

Terroir : pieds de coteaux argileux sur calcaire

Age moyen des vignes : 45 ans.

Cépage : 100 % Merlot

Vinification :

Vendanges manuelles à pleine maturité, en caissettes.

Eraflage total.

Cuaison 3 semaines environ

Contrôle des températures sur cuves.

Oenologue conseil : AC. D. Conseils.

Elevage : en fûts pendant 12 mois.

Production : 1300 caisses.

Commentaire de dégustation :

Un style sur le fruit et la vivacité, à boire jeune pour sa fraîcheur.