



Château Moulin

Cuvée « piverts »

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.

Cuvaison 3 semaines environ

Contrôle des températures sur cuves.

Œnologue conseil. AC. D. Conseils .

Elevage : vin sans soufre. En cuve pendant 12 mois.

Production : 500 caisses.

Commentaire de dégustation :

Un style tout en fruit et en légèreté, à boire jeune pour sa gourmandise.