

# CHATEAU VIOLETTE

## AOC MOULIS EN MEDOC



### HISTORIQUE :

L'origine du château Violette remonte au tout début du XXème siècle. Monsieur Bégu, gendarme à la retraite, acquiert quelques hectares de vignes hybrides dans une vente aux enchères. Son fils Pierre Fernand, prend la suite dans les années 50 et replante tout le vignoble dans la décennie qui suit.

Joëlle et Monique, ses deux filles, reprennent le flambeau en 2002. Le nom de Violette naît des souvenirs de jeune fille de Joëlle, qui au printemps, ramassait des violettes entre les rangs de vigne

### TERROIR :

Graves garonnaises et argilo-calcaire.

### SUPERFICIE :

5 hectares

### ENCEPAGEMENT :

60 % Merlot.  
40 % Cabernet Sauvignon.

### CULTURE :

Rendement : entre 40 et 50hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.

HVE3 à partir du millésime 2019.



### VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées.

Cuvasion de 3 semaines minimum.

Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

### SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.

Mettre en carafe 1 à 2h avant le service.

Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le produit s'accordera parfaitement avec des viandes rouges comme le bœuf, le canard et le gibier mais aussi avec des fromages comme le brebis et le comté.

### PALMARES :

**MILLESIME 2020** : Or Paris 2022

**MILLESIME 2019** : Argent Féminalises 2022

**MILLESIME 2018** : Or Féminalises 2021 + 1\* Guide Hachette

**MILLESIME 2016** : 90 Wine Enthusiast + Gold Bordeaux 2019

**MILLESIME 2015** : Argent Bordeaux 2018.

**MILLESIME 2014** : Argent Paris 2016.

**MILLESIME 2012** : Bronze IWC 2016.

