CHATEAU VIEUX MOULIN
Cru Bourgeois
AOC LISTRAC MEDOC

HISTORIQUE :

Exploité depuis trois générations par la famille Fort Bosc, le vignoble, regroupé autour du village du Tris, au Nord de Listrac, est composé de graves pyrénéennes et d'argilocalcaire. Ses arômes subtils, la finesse et l'élégance de ses tanins confèrent à ce vin moderne une harmonie très appréciée des connaisseurs.

TERROIR :

Graves et calcaire d'argile pyrénéens.

SUPERFICIE :

10 hectares

ENCEPAGEMENT :

58 % Merlot.
35 % Cabernet Sauvignon.
7 % Petit Verdot.

CULTURE :

Rendement : entre 40 et 50hl / ha.
Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.
HVE 3 à partir du millésime 2019.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermorégulées.
Elevage de 12 mois en fûts de chêne.
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 l'agneau mais aussi avec des fromages comme le brebis, le comté et le camembert.

PALMARES :

MILLESIME 2020 : 90-91 James Suckling.
MILLESIME 2019 : 91 Decanter 2022.
MILLESIME 2018 : 15,5 Jancis Robinson + 91 points James Suckling
MILLESIME 2016 : Argent Paris 2019 + 2 étoiles guide Hachette 2020.
MILLESIME 2015 : Or Paris 2017 + 91 Wine Enthusiast.
MILLESIME 2014 : 91 Wine Enthusiast + Bronze Decanter 2017.
MILLESIME 2013 : Argent Bordeaux 2016 + Bronze Paris 2015 + citation guide Hachette 2017.
MILLESIME 2012 : Bronze à Paris 2014 + Bronze IWC 2016.

UNION DES CAVES DU MEDOC - 21 Avenue de Soulac - 33480 Listrac-Médoc – FRANCE
T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22
ucm@medoc-export.com
www.medoc-export.fr