

CHATEAU MOULIN DU GINESTRA

AOC MEDOC



HISTORIQUE :

Le Moulin du Ginestra, répertorié à l'origine « Min de Plassan » fut érigé en 1585. Vers la fin du 18^{ème} siècle, le moulin replia ses grandes ailes face à l'expansion de la vigne. Aujourd'hui, les deux hectares, composés essentiellement de terres graveleuses, sont travaillées avec soin par Marc Ducouso, propriétaire vigneron.

TERROIR :

Graves et argilo-Calcaire.

SUPERFICIE :

2 hectares de vignes rouges.

ENCEPAGEMENT :

80 % Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2020

Médaille d'Argent Lyon 2022

MILLESIME 2019

Médaille d'Or Lyon 2021 + Médaille d'Or Féminale 2021 + Médaille d'Argent Paris 2022



CULTURE :

Enherbement intégral, ébourgeonnage et effeuillage sont réalisés pour obtenir une récolte parfaitement étalée et aérée. Rendement : entre 40 et 50 hl / ha. Vendanges à parfaite maturité. Tri des raisins à la vigne.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle Médocaine en cuves thermo-régulées. Cuvaision de 3 semaines minimum.

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

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 18°C. Mettre en carafe une à deux heures avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. S'accordera avec un rôti de bœuf en croûte de sel, un magret de canard ou plateau de fromages.

