

# Millésime 2010

Des millésimes les plus anciens aux plus récents, Château Moulinet a créé son identité sur l'équilibre, la finesse et l'élégance. Son assemblage de Merlot et de Cabernet Franc combiné à un élevage en barriques de chêne français lui confère un beau potentiel de garde, allant de 5 à 20 ans. Les vieilles vignes à partir desquelles il est élaboré contribuent à la complexité aromatique de ce grand vin de Pomerol, offrant un bouquet de réduction typique des vins de Bordeaux.



90 % Merlot  
10 % Cabernet Franc



18 hectares d'un seul tenant  
90 % Merlot et 10 % Cabernet Franc, âge moyen entre 35 et 45 ans



Vendanges manuelles



18 mois en barriques de chêne français (1/3 neuves), quelques lots en cuves inox.



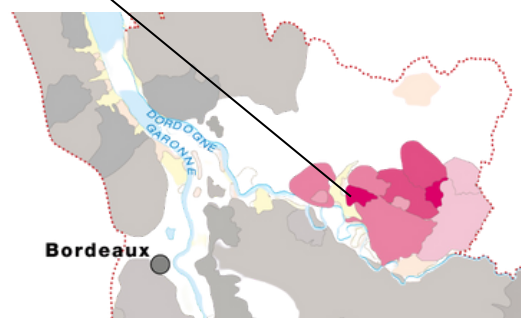
15 % vol  
46,667 bouteilles



Directeur technique :  
Frédéric Redon  
Consultant :  
Consultants Derenoncourt



## AOC Pomerol



## Vert de vin

95/100

"The nose is fruity, elegant, delicate and offers power (full of finesse), justness and a beautiful definition. It reveals notes of quite ripe cassis, quite ripe strawberry, small notes of small wild fruits associated with touches of cornflower, camphor, Sichuan pepper as well as delicate notes of saffron, mushroom, a subtle hint of dry flowers and cardamom. The palate is beautifully delicate, gourmand and offers an acidulous frame, suavity, a beautiful finesse of the grain as well as a beautiful finesse/delicacy and a fine controlled richness. On the palate this wine expresses notes of quite ripe cassis, small crushed berries, small notes of quite ripe wild raspberry associated with touches of cornflower, cherry/griotte, tea, cardamom as well as small hints of incense/graphite, cocoa, saffron and a fine hint of hazelnut. Tannins are fine, supple and elegant. A subtle finesse of the grain."

James Suckling

90 /100

Neal Martin

89-91/100