

Millésime 2018

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



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



15 % vol
33,333 bouteilles



Directeur technique :

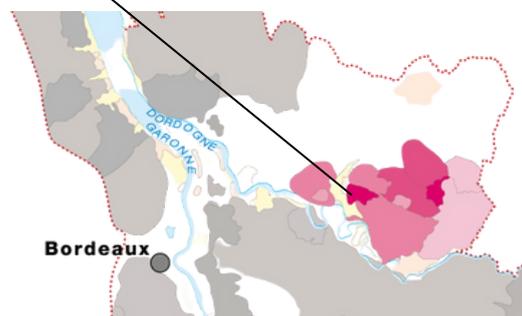
Frédéric Redon

Consultant :

Consultants Derenoncourt



AOC Pomerol



James Suckling

93 /100

"Sweet berries with some tobacco and walnuts follow through to a medium body with soft, creamy tannins that are composed and pretty. Very elegant and balanced for the vintage. Try after 2024."

Concours
International de
Lyon 2024
Gold Medal

Decanter World
Wine Awards
2021
Silver Medal

