

Millésime 2014

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.



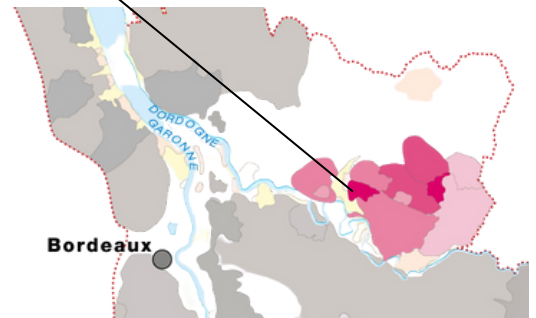
13 % vol
46,667 bouteilles



Directeur technique :
Frédéric Redon
Consultant :
Consultants Derenoncourt



AOC Pomerol



James Suckling

90/100

"Plenty of wet-earth and spice character with a sweet-tobacco and plum highlight. Medium body, firm and chewy tannins and a flavorful finish. A little austere. Give it a year to soften."