

# MOULIN BORDEAUX

## *100 % Cabernet-Sauvignon*

Une parcelle exposée plein sud sur les hauteurs du domaine, surplombant le village de Sadirac avec une vue dégagée sur plus de 60 km, le lieu-dit "Moulin" possède un terroir unique.

Un peu de graves reposant sur de l'argile rouge et un soupçon d'aliôs (concrétion de fer), les conditions de sol idéales pour le Cabernet-Sauvignon. Chaque millésime révèle un caractère unique, profond et velouté.

Outre quelques très rares Grands Crus de Pauillac ou de Saint-Julien, c'est l'un des rares 100 % Cabernet Sauvignon de Bordeaux. Particulièrement sur la rive droite où les sols graveleux sont plutôt rares !

**Élaboration :** Après une date de récolte précise, les vendanges se font manuellement.

Fermentation en cuve béton et macération douce de 18 jours, avec des remontages limités pour une faible extraction, pressurage pneumatique.

**Élevage :** 12 mois, en barriques de 2 - 3 vins de 400 litres pour un faible impact du bois.

**Vin de gastronomie** à boire sur une viande grillée, un gratin ou des fromages à pâte dure, tout simplement!

**Rendement :** 38 hl/ha **Production :** 4 197 bouteilles

**Sols :** Graves, Argile rouge et Aliôs

