

Château Moulin des Graves

Région : Bordeaux

Appellation : Saint-Emilion

Cépages: 88 % Merlot, 12 % Cabernet-Franc.

Teneur en alcool : 14 %

Contenance: 75 cl

Quantité disponible : 10 à 12 000 bouteilles



LE DOMAINE ET LE VIN

- Cette propriété familiale, ancienne tonnellerie, a appartenu à Aurèle DAVID, arrière grand oncle de l'actuel propriétaire. Ayant succédé à son père, Jean-Frédéric MUSSET poursuit le travail accompli avec un grand respect du terroir et des soins apportés à son vignoble, ainsi qu'une vinification traditionnelle qui lui permet d'élaborer des vins de grande qualité.
- Encépagement : 88 % Merlot, 12 % Cabernet-Franc.
- Sols et sous sols : Graveleux, limono-argileux et sablonneux.
- Âge moyen du vignoble : Supérieur à 35 ans.
- Vendanges : Manuelles.
- Vinifications : Traditionnelles en cuves béton thermorégulées
Cuvaison de 4 à 5 semaines.
- Elevage: 100 % en barriques de chênes Français pendant 12 mois, lot de vin rigoureusement sélectionné pour la vente directe à la propriété.
- Propriétaire-Exploitant : EARL des Vignobles JF MUSSET.



DÉGUSTATION

Robe: Soutenue, grenat.

Nez: Notes de fruits rouges murs, d'épices.

Bouche : Bouche ample, structurée, évoluant vers une finale fraîche.



CONSEILS DE DEGUSTATION

À servir à une température entre 16 - 18° C.

Accords mets et vin : Un régal sur des viandes rôties ou grillées, fromages.

Potentiel de garde : 10 ans.