



CHÂTEAU HAUT MOULIN

Blaye Côtes de Bordeaux

Cuvée Vieilles Vignes



C.CHAPRON PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



Situation :	Commune de Braud
Superficie :	4,5 hectares
Sol :	Grave et sable 80% - Argilo calcaire 20%
Cépages :	85% Merlot 15% Cabernet Sauvignon
Vigne :	20 ans d'âge
Production :	50 Hl/Ha, palissage verticale, effeuillage, vendanges vertes
Vinification :	Tri de la vendange, érafflage, foulage, macération et fermentation en cuve inox
Elevage :	En cuves souterraines
Dégustation :	Robe d'une belle couleur rouge grenat foncé. Au nez se révèlent des parfums de fruits confits de fraises et de cerises.
Conservation :	A boire dès aujourd'hui, ou attendre en cave, à l'abri de la lumière pendant 3 à 7 ans.