



CHÂTEAU HAUT MOULIN

Bordeaux

Cuvée Tradition



C.CHAPRON PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



Situation :	Commune de Braud
Superficie :	13,5 hectares
Sol :	Grave et sable
Cépages :	98% Merlot 2% Cabernet Sauvignon
Vigne :	20 ans d'âge
Production :	55 Hl/Ha, palissage verticale, effeuillage, vendanges vertes
Vinification :	Tri de la vendange, éraflage, foulage, macération et fermentation en cuve inox
Elevage :	En cuves souterraines
Dégustation :	Robe rubis intense où se libèrent délicatement des notes de fruits rouges. Le palais est souple et puissant.
Conservation :	A boire dès aujourd'hui, ou attendre en cave, à l'abri de la lumière pendant 2 à 6 ans.