



CHATEAU MOULIN DE LA HARGUE

Appellation : Médoc

Terroir : graves fines sur sol argileux imperméable

Cépages : Cabernet Sauvignon 70%
Merlot 20%
Cabernet Franc 10%

Surface vignoble : 11 ha

Age des vignes : 35 ans en moyenne (certaines datent de 1956 !)

Vinification : traditionnelle en cuves inox avec contrôle des températures

Elevage : 10 mois en cuves inox

Dégustation

Couleur profonde, vive, d'un rouge éclatant. Des arômes subtils de fruits rouges et des notes de sous-bois se mêlent harmonieusement aux épices. La structure tannique est présente mais pas dominante : c'est un vin riche et équilibré.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : viandes rouges, gibiers, champignons.

Origine

Cette propriété familiale est située sur la partie septentrionale du Médoc. La Hargue est un lieu-dit sur lequel nombre de moulins s'affairaient par le passé. Un Médoc classique et bien fait !

