



VIGNOBLES
Guillaume Guérin

Château Moulin de Rioucreux

AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

ROUGE 2016



DE LA VIGNE AU CHAI

Nos parcelles sont situées sur différents terroirs : argileux, argilo- calcaires et argilo-sableux. Cuvée composée à 95% de Merlot et 5 % de Malbec. Fermentation alcoolique à moins de 25° en cuves thermo-régulées. Plusieurs remontages – variables en nombre et en intensité selon les cuves – et délestages en début de fermentation. Les cépages sont fermentés séparément, les assemblages réalisés ensuite. Les fermentations alcooliques durent entre 7 et 14 jours, puis macération de 1 à 2 semaines avant pressurage pneumatique. La majorité de nos cuvées sont élevées en cuves : béton, fibre et inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le millésime **2016** présente une couleur d'un beau rouge grenat, vif, et un nez dominé par les fruits rouges, notamment la griotte. La bouche est suave et délicate, souple et toujours sur le fruit. Finale tonique et saline.