



VIGNOBLES  
*Guillaume Guérin*

# *Château Moulin de Rioucreux*

AOC CÔTES DE BORDEAUX BIO 2018



## 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 2018 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.



VIGNOBLES  
*Guillaume Guérin*

# *Château Moulin de Rioucreux*

AOC CÔTES DE BORDEAUX BIO 2018



## FROM THE VINE TO THE CELLAR

Our parcels are located on different terroirs: clayey, clay-limestone and sandy-clay. Cuvée composed of 95% Merlot and 5% Malbec. Alcoholic fermentation at less than 25° in thermo-regulated vats. Several pumping over - variable in number and intensity depending on the vats - and unloading at the beginning of fermentation. The grape varieties are fermented separately, the blends are then made. The alcoholic fermentations last between 7 and 14 days, then maceration for 1 to 2 weeks before pneumatic pressing. Most of our vintages are matured in vats: concrete, fibre and stainless steel.

## TASTING NOTES

This vintage has a beautiful garnet red colour, bright, and a nose dominated by red fruits, especially morello cherries. The palate is smooth and delicate, supple and always fruity. Tonic and salty finish.

[contact@vignobles-guerin.com](mailto:contact@vignobles-guerin.com) | [www.vignobles-guerin.com](http://www.vignobles-guerin.com) | +33 6 22 85 06 05

Moulin de Rioucreux 33920 Saint-Christoly-de-Blaye

