



VIGNOBLES
Guillaume Guérin

Château Moulin des Blais

AOC CÔTES DE BOURG BIO 2017

DE LA VIGNE AU CHAI

Les parcelles du Château Moulin des Blais sont situées sur la commune de Teuillac. L'encépagement pour les rouges est de 10% de Cabernet Sauvignon et 90% de Merlot. Pieds âgés d'entre 10 et 30 ans, 20 ans en moyenne. Notre Côte de Bourg rouge naît sur une croupe argilo-calcaire au sommet de laquelle siège Le Moulin des Blais. Il est le fruit d'un assemblage de Merlots qui profitent de l'exposition qu'offre ce promontoire.



NOTES DE DÉGUSTATION

Le millésime 2014 offre un nez mariant fruits rouges et épices. En bouche, les tanins s'assouplissent et proposent une belle concentration. Il accompagnera à merveille vos viandes, fromages ou desserts au chocolat.

REVUE DE PRESSE

« Installée depuis le XVIIe siècle dans le Blayais, la famille Guérin exploite aussi des vignes dans l'appellation voisine des côtes-de-bourg. D'un grenat profond à frange vive, ce 2010 intéresse par ses jolis arômes de fruits mûrs (fruits noirs et fraise des bois) qui traduisent des raisins vendangés à bonne maturité. Ample, charnue, fruitée et vanillée, tout en rondeurs suaves, la bouche monte en puissance, dévoilant une trame tannique déjà fondue. Cette bouteille gagnera cependant à attendre trois ans. »

Guide Hachette des Vins 2013