

CHÂTEAU MOULIN RICHE

PRIMEURS 2023

LA PROPRIÉTÉ

Fleuron familial de la famille Cuvelier depuis 1920

20 hectares destiné à la production du Château

Moulin Riche, et celle de son second vin

Densité de plantation : 8 700 pieds/hectare

Sols : Graves garonnaises sur sable et argile

Viticulture : Taille traditionnelle en guyot double

Travail du sol intégral et confusion sexuelle sur tout le vignoble

Effeuillage précoce et vendanges en vert ciblés

VENDANGES

Récolte manuelle en cagettes

Passages successifs pour des vendanges intra parcellaire

Tri manuel sur grappes, puis tri optique sur baies

Dates des vendanges : du 14 septembre au 5 octobre

Rendement : 52,78 hl/ha

VIGNOBLE ET ENCÉPAGEMENT

20 hectares

Âge moyen des vignes : 36 ans

48% Cabernet Sauvignon

29% Merlot

23% Petit Verdot



DÉMARCHES ENVIRONNEMENTALES

Intégration du SME des vins de Bordeaux en 2016

Certification HVE 3 depuis le millésime 2017



ÉLABORATION

Cuverie : Cuves inox thermorégulées

Vinification : Sélection semi-parcellaire

Bioprotection de la vendange avec des levures non-saccharomyces

Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées

Fermentation malolactique à 25% en barriques neuves

Élevage : 18 mois en barriques de chêne français
(25% neuves)

Soutirages traditionnels et collage au blanc d'œuf en barriques

Mise en bouteilles : mai-juin 2025

ASSEMBLAGE DU VIN

49% Cabernet Sauvignon

33% Merlot

18% Petit Verdot

ANALYSES

Degré d'alcool potentiel : 13,40% vol.

Acidité totale: 3.45 g H₂SO₄ / L

pH: 3.70

IPT: 69

ÉQUIPE

Propriétaires : Famille Cuvelier

Gérante : Sara Lecompte Cuvelier

Œnologue : Isabelle Davin

Œnologue conseil : Julien Viaud (Rolland & Associés)

Maître de chai : Didier Thomann

Chef de culture : Bruno Clenet