

# CHÂTEAU MOULIN RICHE

## PRIMEURS 2025

### 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

Effeuvillage 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> /L

**pH**: 3.70

**IPT**: 69

### ÉQUIPE

**Propriétaires** : Famille Cuvelier

**Gérante** : Sara Lecompte Cuvelier

**Oenologue** : Isabelle Davin

**Oenologue conseil** : Julien Viaud (Rolland & Associés)

**Maître de chai** : Didier Thomann

**Chef de culture** : Bruno Clenet