



CHATEAU MOULIN HAUT-LAROQUE

GRAND VIN DE BORDEAUX

MILLESIME 2022

CULTURE

Appellation : Fronsac

Superficie plantée : 16 hectares

Terroir : Calcaire à astéries sur sol peu profond. Argilo-calcaire, coteaux très pentus.

Age moyen des vignes : 60 ans

Encépagement :

65% Merlot

20% Cabernet Franc

10% Cabernet Sauvignon

5% Malbec

Récolte : Du 17 au 23 septembre 2022

Mode de la récolte :

100% manuelle en petites cagettes

Triple tri

Traitement par gravité (sans pompe, ni tuyauterie)

VINIFICATION

Type de cuves : Inox, de petites tailles, gestion à la parcelle.

Fermentation & élevage : 100% en fûts aux grains extra-fins.

Durée de l'élevage : 18 mois en fûts neufs (40%), d'un et deux ans.

Degré alcoolique : 14,5 % alc.

Oenologue - conseil: Laboratoires Rolland | Michel Rolland & Christian Veyry

CONDITIONNEMENT

Type de mise en bouteilles : Remplissage sous gaz inerte, bouchage sous vide

Type de bouteilles : Lourde (OI Bordeaux Patrimoine Genesis « Vert foncé »)

Type de bouchons : Naturel, 54mm x 24mm – contrôle unitaire anti-TCA

Type de capsules : Étain

Numéro de lot : L22A1 (lot et référence bouteille gravés au laser sur le goulot)



Jean-Marc Quarin : 93 POINTS (16,75 / 20) « *OUTSIDER* »

« Couleur sombre, pourpre et intense. Nez très aromatique, au fruité mûr et crémeux. Pulpeux en entrée de bouche comme jamais, fondant au milieu avec un gras persistant, plein, le vin évolue savoureux vers une finale étoffée, à la tannicité bien enveloppée. Très bonne longueur. »

Jean-Marc Quarin – www.quarin.com – Mai 2023

James Suckling : 92 - 93 POINTS

« A fine-tanned and juicy red with blackberry, black cherry and chocolate aromas and flavors. Medium body. Lovely texture. »

James Suckling - www.jamessuckling.com – Mai 2023

Falstaff : 94 POINTS

« Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Pflaumen, dunkle Waldbeeren, einladende Frucht, feine Kräuterwürze ist unterlegt, zart nach Orangenzesten. Saftig, elegant, reife Kirschen, feiner Säurebogen, mineralisch und delikat, bleibt gut haften, ein balancierter Speisenbegleiter mit Reifepotenzial. »