



CHATEAU MOULIN HAUT-LAROQUE

GRAND VIN DE BORDEAUX

MILLESIME 2019

La famille Hervé, propriétaire historique de Château Moulin Haut Laroque, a effectué sa première mise en bouteille au château avec le millésime 1890. Équipé d'un cuvier ultramoderne, Jean-Noël Hervé s'applique ainsi à conjuguer tradition et pureté dans son travail. Son vin est un des fleurons de cette région de Fronsac. Toute la presse mondiale le teste et le note parmi les crus classés et assimilés.

CULTURE

Superficie plantée : 16,01 hectares

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

Densité de plantation : 5500 - 6700 pieds / hectare

Age moyen des vignes : 55 ans

Encépagement : 65% Merlot, 20% Cab. Franc, 10% Cab Sauv, 5% Malbec

Récolte : Malbec: 26 septembre 2019

Merlot: 30 septembre au 3 octobre 2019

Cabernets: 8 et 9 octobre 2019

Mode de la récolte : 100% manuelle en petites cagettes, triple tri, éraflage total par mouvements pendulaires, traitement par gravité (sans pompe, ni tuyauterie)

VINIFICATION (sans soufre)

Type de cuves : Inox, avec thermorégulation automatique intégrée

Type de pressoir : Pneumatique

Type de pompes : Peristaltiques uniquement

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

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

Données théoriques: Alc.14,95% - PH3,61 – AT3,10

Oenologue - conseil: Laboratoires Rolland | Christian Veyry

CONDITIONNEMENT

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

Type de bouteilles : Lourde (OI Bordeaux Patrimoine Genesis)

Type de bouchons : Naturel long 54mm – contrôle unitaire anti-TCA 'NDTECH'

Type de capsules : Etain

Numéro de lot : L19A1 (lot et référence bouteille gravés au laser sur le goulot)





CHATEAU MOULIN HAUT-LAROQUE

GRAND VIN DE BORDEAUX

MILLESIME 2019

La famille Hervé, propriétaire historique de Château Moulin Haut Laroque, a effectué sa première mise en bouteille au château avec le millésime 1890. Équipé d'un cuvier ultramoderne, Jean-Noël Hervé s'applique ainsi à conjuguer tradition et pureté dans son travail. Son vin est un des fleurons de cette région de Fronsac. Toute la presse mondiale le teste et le note parmi les crus classés et assimilés.

CULTURE

Superficie plantée : 16,01 hectares

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

Densité de plantation : 5500 - 6700 pieds / hectare

Age moyen des vignes : 55 ans

Encépagement : 65% Merlot, 20% Cab. Franc, 10% Cab Sauv, 5% Malbec

Récolte : Malbec: 26 septembre 2019

Merlot: 30 septembre au 3 octobre 2019

Cabernets: 8 et 9 octobre 2019

Mode de la récolte : 100% manuelle en petites cagettes, triple tri, éraflage total par mouvements pendulaires, traitement par gravité (sans pompe, ni tuyauterie)

VINIFICATION (sans soufre)

Type de cuves : Inox, avec thermorégulation automatique intégrée

Type de pressoir : Pneumatique

Type de pompes : Peristaltiques uniquement

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

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

Données théoriques: Alc.14,95% - PH3,61 – AT3,10

Oenologue - conseil: Laboratoires Rolland | Christian Veyry

CONDITIONNEMENT

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

Type de bouteilles : Lourde (OI Bordeaux Patrimoine Genesis)

Type de bouchons : Naturel long 54mm – contrôle unitaire anti-TCA 'NDTECH'

Type de capsules : Etain

Numéro de lot : L19A1 (lot et référence bouteille gravés au laser sur le goulot)

