



Château

DU
MOULIN NEUF

MÉDOC

2012

Cette propriété de 22 ha idéalement située, produit des vins typiques au centre de la célèbre appellation Médoc.

Sol argilo-calcaire

Encépagement : 50% merlot
30% cabernet sauvignon
10% petit verdot
10% cabernet franc

Méthodes culturales : Taille bordelaise – Entretien traditionnel
Effeillage - Vendanges en vert – Lutte raisonnée

Vendanges : Vendanges mécaniques + Table de Tri
Fermentation en cuves thermorégulées de 3 semaines – Elevage
1 an en barriques

Avec sa belle robe rubis et la richesse de ses parfums, cette cuvée 2012 est un vin charnu aux tanins riches et subtiles, d'une belle complexité avec notes de fruits mûrs à souhait et d'épices douces.

Servi dès aujourd'hui sur votre table, il vous donnera tout ce qu'il a de mieux dans sa jeunesse, ou saura également vous séduire bu dans quelques années.

Accords : Carré d'agneau braisé, viandes rouges, magret de canard grillé, fromages