

DOMAINE CHÂTEAU GRAND MOULINET

POMEROL 2016



CEPAGE

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

SOL

Sables avec un sous-sol d'oxyde de fer

VINIFICATION / ELEVAGE

Les raisins sont sélectionnés sur deux tables de tri au moment de l'arrivée dans le chai. Macérations longues, environ 5 semaines.

Elevés exclusivement en fûts de chêne neufs pendant 10 à 12 mois, les vins du Château Grand Moulinet sont très charpentés et possèdent une bonne structure tannique avec une couleur très vive.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rouge soutenue.
- Nez : Petites baies (cassis, groseille).
- Bouche : Structure imposante, tannins de bois présents.

Compagnon idéal de viande en sauce et de fromage bleu.

GRAPE VARIETY

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

SOIL

Sands with iron oxide subsoil

VINIFICATION / AGEING

The grapes are selected from two sorting tables at the time of arrival in the cellar. Long macerations, about 5 weeks. Ageing exclusively in new oak barrels from 10 to 12 months, the wines of Château Grand Moulinet are very full-bodied and have a good tannic structure with a very bright colour.

TASTING

- Colour : Deep red dress.
- Nose : Small berries (blackcurrant, currant).
- Mouth : Imposing structure, wood tannins.

Perfect with meat in sauce and blue cheese.