

Château Moulin de Canhaut

MILLESIME 2015

CARNET DE BORD DU MILLESIME

Le millésime 2015 est une synergie de deux millésimes exceptionnels, le 2005 et le 2010. La nature nous a offert des conditions climatiques optimales tout au long du cycle de la vigne, qui nous ont permis de récolter à pleine maturité l'ensemble de nos parcelles. Ce millésime donne des vins d'une grande richesse aromatique, avec une trame tannique.



PRESENTATION DU VIN

Le Château Moulin de Canhaut est un vin qui reflète l'esprit et le caractère des vins du Médoc, avec de la structure et de la rondeur, de la puissance et des tanins soyeux. Son assemblage équilibré entre le Merlot et le Cabernet Sauvignon donne un vin fruité aux arômes complexes, gourmand en bouche, soutenu par d'élégants tanins. Un élevage en barriques met en valeur le travail de vinification, sans masquer les arômes du « fruit ». C'est un cru bourgeois de qualité, accessible facilement dans sa jeunesse et qui gagnera également à vieillir en cave.

NOTES ET RECOMPENSES

Jancis Robinson 16.5/20

Château Moulin de Canhaut

MODE DE CULTURE

Taille : Guyot double

Culture : Enherbement tous les rangs pour limiter l'emploi de désherbant

Effeillage : Effeillage mécanique de chaque côté du rang

Traitements : Lutte raisonnée (normes Terra Vitis)

Rendement : 45 Hl/Ha



VINIFICATION

Vendanges : Ramassage parcellaire, vendanges mécaniques avec tri sur table

Pressurage : Pressoir vertical

Fermentation : Macération à basse température, fermentation alcoolique thermo-régulée pour préserver la fraîcheur du fruit, cuvaison longue.

Élevage : 14 mois de barriques, avec en moyenne 30 % de fûts de chêne neufs. La qualité et l'intensité de chauffe des barriques sont choisies en fonction de la typicité de chaque lot.

Mise en bouteille : Au château sur chaîne de mise aux normes ISO 9002

NOTE DE DEGUSTATION

Le Millésime 2015 du Château Moulin de Canhaut présente une belle couleur violette. Au nez, c'est un vin très attractif sur des notes de mûres et de fruits noirs, de réglisse et d'épices. En bouche on retrouve beaucoup de rondeur et de richesse. Le palais est soutenu par des tanins tendres et un boisé de qualité qui ne masque à aucun moment le charme de l'ensemble. Un millésime très réussi pour ce Cru Bourgeois.

ACCORDS METS & VINS

Le Château Moulin de Canhaut possède la typicité des vins du Médoc et s'accordera harmonieusement avec des plats mijotés en sauce comme la Blanquette de Veau ou la Daube, ainsi qu'avec de l'Agneau de Pauillac, des viandes rouges comme le bœuf de Bazas, du gibier, et bien sûr avec de nombreux fromages comme le Brillat Savarin, le Saint-Nectaire, le Sainte-Maure-de-Touraine.



TERROIR

0.35 HA
GRAVES
SOUS-SOLS
ARGILEUX



CEPAGES

90% SAUVIGNON
BLANC
10% SEMILLON



GARDE

2 à 3 ans



ALCOOL

12.5% par vol.



SERVICE

10-12°