

# Château Moulin de Canhaut

MILLESIME 2016

## CARNET DE BORD DU MILLESIME

2016 regroupe les caractéristiques nécessaires à la naissance d'un très bon millésime. L'hiver était doux et pluvieux, et le printemps relativement frais, avec une période végétative ralentie. A partir de fin juin, le millésime change radicalement de profil, avec un été et un début d'automne très ensoleillé permettant une floraison homogène, une bonne fécondation, et une véraison dans de bonnes conditions. Le cycle de maturation des raisins s'est déroulé dans un contexte de fortes amplitudes thermiques, assurant des conditions idéales, et permettant d'atteindre une maturité optimale et une concentration du raisin nettement supérieure aux millésimes précédents.

## 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

**Gault & Millau** 14.5/20  
*L'expert gourmand*



Médaille d'Argent  
Concours des Vignerons Indépendants

**JAMES SUCKLING.COM** 90/100



**Anthocyanes** 89/100



88/100

# 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 2016 du Château Moulin de Canhaut affiche une belle robe limpide aux reflets profonds. C'est un vin au nez savoureux qui dévoile d'exquis fruits rouges et noirs, évoluant vers d'élégantes nuances épicées et boisées. La bouche voluptueuse mêle fraîcheur et rondeur: une explosion de fruits mûrs, des tanins bien extraits et une acidité équilibrée. Une belle expression d'un millésime prometteur en Médoc !

## 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.



6 HA  
GRAVES  
SOUS-SOLS  
ARGILEUX



MERLOT  
CABERNET  
SAUVIGNON



10 à 15 ans



13% par vol.



17°