

# Château Moulin de Canhaut

MILLESIME 2017

## CARNET DE BORD DU MILLESIME

2017 a été un millésime compliqué à mener jusqu'au bout mais il fait partie des plus intéressants à vinifier. C'était un challenge qui a nécessité beaucoup d'attention mais qui ne déçoit pas au vu du résultat.



## 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.

# 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** : 52 Hl/Ha



## VINIFICATION

**Vendanges** : Ramassage parcellaire, vendanges mécaniques avec tri sur table

**Pressurage** : Pressoir vertical

**Fermentation** : Macération à basse température, fermentation alcoolique thermo-réglée 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 2017 du Château Moulin de Canhaut affiche une robe rouge rubis aux reflets soyeux. C'est un vin au nez prononcé, porté sur la mûre. La bouche, toute en fraîcheur laisse rapidement apparaître un bon équilibre entre le bois et les tanins. C'est un vin plaisir, bon à boire dès maintenant.

## 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



5 à 9 ans



12.5% par vol.



17°