

Château Moulin de Canhaut

CRU BOURGEOIS

MILLÉSIME 2022

CARNET DE BORD DU MILLÉSIME

L'année 2022 a été une année très particulière: elle a débutée avec une sécheresse hivernale, puis un gel de printemps. Fort heureusement, nos vignes ont été épargnées. L'été fût extrêmement chaud, avec trois vagues de chaleurs comportant des températures supérieures à 40°C et de grandes sécheresses qui ont produits des raisins sains et concentrés. Cette année a marqué notre deuxième année de conversion à l'Agriculture Biologique.



PRÉSENTATION 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

NOTES ET RÉCOMPENSES



Médaille d'or au Concours International des Produits Biologiques et en conversion

Yves Beck

90/100

Château Moulin de Canhaut

CRU BOURGEOIS

MODE DE CULTURE



Certification
environnementale
de niveau 2

Taille : Guyot double

Enherbement : Enherbement un rang sur deux

Effeillage : Effeillage mécanique de chaque côté du rang

Traitements : Produits autorisés par le cahier des charges Agricultures Biologique

Rendement : 45.5 Hl/Ha

Densité : 5 500 pieds/ha

Âge moyen de la vigne : 38 ans

VINIFICATION

Vendanges : Ramassage parcellaire, vendanges mécaniques avec tri sur table

Pressurage : Pressoir horizontal

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

Élevage : 12 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 DÉGUSTATION

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



13.5% par
vol.



17°C