



Château Haut Mousseau

Le Château Haut Mousseau est fruité, avec une belle robe soutenue. La bouche est charmeuse et gourmande. Le terroir s'y exprime pleinement.

Terroir : argilo-calcaire et graveleux.

Cépages : Merlot 64 %, cabernet-sauvignon 30%, cabernet franc 5 %, Malbec 1%.

Vinification : Vendange à maturité optimale

Tris au cuvier

Macération pré-fermentaire

Vinification traditionnelle,

avec des remontages tous les jours.

Contrôle thermique. Elevage en cuves



Château Moulineau

Vin très fruité, plaisant. Arôme vif, très aromatique.

A garder ou à boire dès à présent sur des tartes salées, des viandes rouges, des fromages à pâte mole type camembert ou pâte dure.

Terroir : argilo-calcaire.

Cépages : Merlot : 65 %, cabernet-sauvignon : 35%. Vignes Jeunes. Effeillage, maîtrise des rendements. Vignoble enherbé un rang sur deux. Lutte raisonnable sur le vignoble.

Vinification : Vinification traditionnelle, avec des remontages tous les jours.

Contrôle thermique

Elevage en cuves inox