CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE

A.O.P SAINT-JULIEN

HISTORIQUE ET PRÉSENTATION

Le Château Moulin de la Rose donne naissance à son Cru Bourgeois à partir de 4,8 hectares de graves garonnaise de toute beauté, au cœur d'une des appellations mythiques du Médoc. Les vignes ont 30 ans d'âge moyen en 2010, elles sont plantées densément, à 9 000 pieds par hectare, et se répartissent entre 2 tiers de cabernet sauvignon et un tiers de merlot.

La famille Delon procède à des vendanges manuelles avant un tri drastique et une vinification en cuves inox thermorégulées, pendant 3 semaines environ. L'élevage dure ensuite 20 mois et fait intervenir 30% de bois neuf.

Ce Saint-Julien est dense, riche, rond, puissant, tannique mais pas dénué de finesse. Les bonnes années se garderont plus d'une décennie en cave.

SUPERFICIE : 4,80 ha
ENCÉPAGEMENT : 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
SOL : Grave garonnaise
DENSITÉ DE PLANTATION : 9000 pieds par ha
CONDUITE DU VIGNOBLE : Taille médocainne.
Façons culturales traditionnelles. Effeuillage, éclaircissage.
VENDANGES : Vendanges manuelles. Tri à lavigne
VINIFICATION : En cuves inox thermorégulées, cuvaison environ 3 semaines
ELEVAGE : 20 mois en barriques dont 30% de neuves, 7 soutirages. Collage au blanc d'œuf, pas de filtration
OENOLOGUE CONSEIL : Eric Boissenot.
PROPRIETAIRE : Guy Delon & Fils

DOMAINES CHRISTOPHE ANNEY
Château Tour des Termes - 2 rue du Pigeonnier - 33180 SAINT-ESTEPHE
Tél. : +33 (0)5 56 59 32 89 - Fax : +33 (0)5 56 59 73 74 - contact@chateautourdestermes.com
www.chateautourdestermes.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

FT_CHÂTEAU BELLEGRAVE_FR. A consommer avec modération.

CHÂTEAU
MOULIN DE LA ROSE
A.O.P. SAINT-JULIEN