

Château Moulin de Vignolle

Bruno BELLY

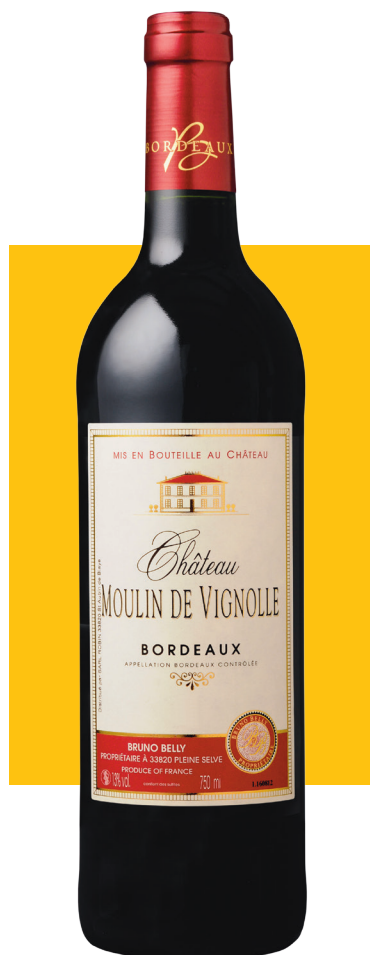
Le principal trait de votre caractère ?
Je suis travailleur

Ce que vous aimez dans le vin ?
J'aime TOUT

Le don de la nature que vous voudriez avoir ?
Pouvoir voir l'avenir

Votre meilleur souvenir de dégustation ?
Un Saint-Estèphe 1972

Comme beaucoup de propriété viticole, le Château Moulin de Vignolle provient d'un héritage familial. C'est mon oncle qui exploitait le vignoble quand mes parents, ma sœur et moi avons intégré le domaine. En 2004, j'en deviens le propriétaire et travaille aujourd'hui les vingt-huit hectares de vignes répartis en vingt hectares de rouge et huit de blanc. C'est un métier qui demande de l'énergie et beaucoup de travail, mais dont je ne pourrais pas me passer !



Château Moulin de Vignolle

BORDEAUX

Village : Pleine Selve

Surface totale du vignoble : 28 hectares

Type de sols : Sablo-graveleux et argilo-limoneux

Assemblage de cépages : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon

Vinification et élevage : Fermentation pendant 10 jours puis macération de 3 semaines. Elevage en cuve de 6 à 12 mois.

Notes de dégustation : La robe grenat soutenue se fond dans des reflets violacés. Le nez prometteur, mêlant fruits noirs et notes épicées, est franc et délicat. La bouche droite, nette, sur une trame tannique soyeuse, offre les mêmes tonalités aromatiques avec un boisé discret bien intégré.

Accords mets et vins : Viandes blanches rôties au four

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Or Concours International de Lyon 2016, Médaille d'Or Vinalies Nationales 2016, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016, Médaille de Bronze Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2016

Millésime 2016 : Médaille d'Or Concours International de Lyon 2017, Médaille de Bronze Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2017



Château Moulin de Vignolle

BORDEAUX

Village : Pleine Selve

Surface totale du vignoble : 28 hectares

Type de sols : Sablo-graveleux et argilo-limoneux

Assemblage de cépages : 60 % Sauvignon blanc, 20 % Colombar, 20 % Sémillon

Vinification et élevage : Débourage de 12 à 48 h à froid et fermentation à 16 °C. Elevage sur lies pour apporter du gras et de la rondeur.

Notes de dégustation : La robe brillante est dominée par un discret jaune pâle. Le nez typé, aux accents d'agrumes mûrs sur fond de buis, est typique d'un Sauvignon mûr. La bouche souple, d'une belle fraîcheur, tempère une magnifique maturité aromatique finale.

Accords mets et vins : Poisson blanc au four

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Or Concours International de Lyon 2016, Médaille d'Or Vinalies Nationales 2016

Millésime 2016 : Médaille d'Argent Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2016



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co