



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