



Château Moulin des Richards *Cuvée Caroline*

CÔTES DE BOURG

Village : Mombrier

Surface totale du vignoble : 70 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire avec présence de graves

Assemblage de cépages : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon

Vinification et élevage : Levurage, plusieurs petits remontages, adaptation par rapport à la structure du vin. Ajout d'oxygène à la demande. Thermorégulation. Elevage en cuve inox et ciment.

Notes de dégustation : La couleur est intense, s'ouvrant sur un nez puissant et complexe de cassis, de fraise écrasée, de pain grillé. La bouche ample et ronde, fondante et croquante à la fois, est tapissée de savoureuses notes fruitées et de tanins onctueux.

Accords mets et vins : Gibier

Récompenses :

Millésime 2014 : Médaille de Bronze Vinalies Nationales 2016, Médaille d'Argent AWC Vienna 2016, Médaille de Bronze IWC 2017, 2 étoiles Guide Hachette 2017

Millésime 2015 : Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2017, en attente d'autres résultats.



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co