



Prélude Du Grand Moulin

Jean-François RÉAUD

Ce que tu aimes dans le vin ?

Sa délicatesse, sa complexité

L'occupation que tu préfères ?

J'aime retrouver mes amis autour de quelques verres

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?

Le lâcher-prise

Le don que tu voudrais avoir ?

Être un génie de la musique

Je suis un amoureux des vins, pour leur délicatesse et leur complexité, et un passionné de musique. Le Prélude du Grand Moulin est un parfait assemblage de mon héritage viticole familial et de ma personnalité. C'est en jouant mes morceaux préférés au piano que j'arrive à m'évader de mon quotidien de directeur d'exploitation. Pour cette cuvée spéciale du Château Le Grand Moulin, j'ai sélectionné avec soin les meilleures notes de mon répertoire viticole, les ai assemblées à mon propre tempo, afin d'obtenir une finale harmonieuse et intemporelle : le prélude de ma vision du vin.



Prélude Du Grand Moulin

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint-Aubin-de-Blaye

Surface totale du vignoble : 2 hectares

Terroir : Sablo-graveleux

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques début octobre. Macération à froid en fonction de la qualité du raisin. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontages 2 fois par jour puis délestage. Macération douce de 3 semaines à une température de 22 °C. Travail sur les lies et élevage en barrique de 225L de chêne français (1/3 barriques neuves) pendant 12 mois sans soutirage, en milieu réducteur pour conserver un maximum de fruit.

Assemblage : 95% Merlot, 4% Cabernet Sauvignon, 1% Malbec

Commentaires de dégustation : La robe est profonde avec des reflets violets, suivie d'agréables arômes de fruits noirs confits et de touches caramélisées et épicées. La bouche est élégante étayée par des tanins bien présents mais dénués d'agressivité qui soulignent la finale longue et complexe.

Accords mets et vins : Côte de boeuf

