

## Château Moulin De Vignolle

**Bruno BELLY**

**Le principal trait de ton caractère ?**

Je suis travailleur

**Ce que tu aimes dans le vin ?**

J'aime TOUT

**Le don de la nature que tu voudrais avoir ?**

Pouvoir voir l'avenir

**Ton meilleur souvenir de dégustation ?**

Un Saint-Estèphe 1972

Le Château Moulin de Vignolle provient d'un héritage familial et tient son nom en référence au moulin à eau présent sur ma propriété et au lieu-dit Vignolle. 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 30 hectares de vignes répartis en 22 hectares de rouge et 8 hectares de blanc. C'est un métier qui demande de l'énergie et beaucoup de travail, mais dont je ne pourrais pas me passer ! Ayant toujours eu en tête de préserver et respecter la nature, c'est tout naturellement que j'ai converti mon vignoble à l'agriculture biologique en 2013. Aujourd'hui, je suis fier de voir que mes deux enfants souhaitent à leur tour reprendre l'exploitation et poursuivre cette passion familiale.



## Château Moulin De Vignolle

**BORDEAUX**

**Village :** Pleine-Selve, Saint-Caprais, Marcillac

**Terroir :** Sols sablo-limoneux et argilo-calcaires – Sous-sols d'argiles – 77 mètres d'altitude – 25-30 ans d'âge moyen

**Vinification et élevage :** Vendanges mécaniques en septembre. Macération pré-fermentaire entre 5 et 8 heures avant un pressurage séquentiel pour les Sauvignons blancs. Les Colombards et les Sémillons sont pressurés directement. Débourage après flottation. Fermentation à basse température (16°C). Élevage sur lies pendant une quinzaine de jours avant sulfitage. Collage puis filtration tangentielle.

**Assemblage :** 80% Sauvignon Blanc, 10% Sémillon, 10% Colombard

**Commentaires de dégustation :** La robe est brillante et jaune pâle. Le nez est typé aux accents d'agrumes mûrs sur fond de buis, typique d'un Sauvignon mûr. La bouche est souple, d'une belle fraîcheur, et dévoile une magnifique maturité aromatique en finale.

**Accords mets et vins :** Poisson blanc au four

