

Château Le Grand Moulin

RÉAUD Jean-François-

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 ?
Etre un génie de la musique

Je suis un amoureux des vins, pour leur délicatesse et leur complexité, et un passionné de notre rive droite. En 1980, sans la moindre hésitation, j'ai donc repris avec fierté la propriété créée par mon arrière-arrière-grand-père en 1904 : le Château Le Grand Moulin. Quand j'ai récupéré l'exploitation, la culture n'était plus seulement viticole et le vignoble ne s'étendait plus que sur sept hectares. Je lui ai donc rendu sa vocation originelle en la restructurant, la modernisant et l'agrandissant pour atteindre quarante cinq hectares de vignes. Le Château Le Grand Moulin est un pilier parmi mes trois exploitations, elle représente mon héritage familial que je suis fier de partager aujourd'hui avec mes deux filles : Carole et Pauline. Construite au début du XXème siècle, la bâtisse traditionnelle girondine est devenue l'emblème du vignoble familial.



Château Le Grand Moulin

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint-Aubin-de-Blaye

Terroir : Sols d'argile et argilo-calcaires – Exposition sud / sud-ouest / nord-est – 25 mètres d'altitude – 25 ans d'âge moyen

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 durant 15 à 20 jours semaines à une température de 25°C. Travail sur les lies et élevage en cuve inox avec boisage pendant 6-7 mois.

Assemblage : 100% Merlot

Commentaires de dégustation : La robe est concentrée dans un bel éclat de jeunesse. Un joli nez épicé et de fruits noirs mûrs précède une attaque souple, tendre, très accueillante par sa fraîcheur et son fruité. La bouche est suave et gourmande enrobée par des tanins polis.

Accords mets et vins : Cannellonis aux épinards, ricotta et champignons

