

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 fière 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'argile – 77 mètres d'altitude – 25-30 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques en septembre et octobre. 20% des raisins sont vinifiés en thermo-vinification : en chauffant à 70°C pour extraire la couleur et le fruit avant de refroidir à 20°C pour vinifier. Les 80% restant sont égrappés et triés avant encuvage. La fermentation débute aussitôt à une température entre 20 et 25°C. Remontages aérés et délestages. Décuvage 15 jours après puis dégustation. Les jus de goutte et de presse sont séparés avant la fermentation malolactique. Sulfitage et soutirage. Élevage en cuve inox et boisage. Collage et filtration.

Assemblage : 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Commentaires de dégustation : Robe grenat soutenue et reflets violacés. Nez prometteur mêlant fruits noirs et notes épicées ; franc et délicat. Bouche droite, nette, sur une trame tannique soyeuse. Un boisé discret bien intégré.

Accords mets et vins : Tarte fine aux légumes du soleil

