

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'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. Débourbage après flottation. Fermentation à basse température (16°C). Élevage sur lies pendant une quinzaine de jours avant sulfitage. Collage puis filtration tangentielle.

Assemblage : 2024 : 80% Sauvignon Blanc, 15% Colombard, 5% Sémillon
2025 :80% Sauvignon Blanc, 10% Sémillon, 10% Colombard

Commentaires de dégustation : La robe est limpide et légèrement dorée. Le nez s'ouvre sur les agrumes. La bouche a une belle vivacité, une fraîcheur se dégage des notes florales, et dévoile une magnifique maturité aromatique en finale.

Accords mets et vins : Crevettes grillées, ceviche de daurade, chèvre frais

