Cuvée Bacchus Château Le Grand Moulin

Ce que tu aimes dans le vin ?

L'occupation que tu préfères ?

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?

Le don que tu voudrais avoir ?

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.



Cuvée Bacchus 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 : Sélection parcellaire sur des terroirs frais argilo-calcaires. Vendanges à pleine maturité avec éraflage et tri important pour ne conserver que les plus belles baies. Macération pré fermentaire à froid puis fermentation alcoolique à température contrôlée. Macération environ 10 jours avec brassage des lies pour la sucrosité.

Assemblage : 100% Merlot

Commentaires de dégustation : La couleur est dense avec des reflets violines, le nez exprime des arômes de baies rouges ensoleillées. La bouche s'ouvre sur des tanins fins, fondus et accueillants, accompagnée d'un fruit juteux et riche. Un bel équilibre.

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

