

Château Moulin de la Rose

Millésime 2020

« Alors que le pays entier s'arrête (1^{er} confinement – COVID 19), la vigne est au printemps plus active que jamais dans son développement végétatif.

L'été nous rappelle comme la nature est capricieuse et que les dérèglements climatiques de ces dernières années sont de plus en plus nombreux : la sécheresse est forte et inhabituelle.

Heureusement, la vigne sait se concentrer sur ce qu'elle a de plus riche (ses fruits) et faire en sorte que les raisins ne souffrent pas, bien au contraire.

C'est ainsi, qu'arrivées à maturité, les grappes récoltées présentent une concentration aromatique exceptionnelle, un camaïeu de couleurs puissantes et audacieuses et une explosion de tanins très soyeux.

La tendance climatique nous permet d'avoir des vins au grand potentiel de garde malgré une buvabilité très rapide, le millésime 2020 ne déroge pas à cette tendance et on ne va pas s'en plaindre !

Sans aucun doute, le millésime 2020 vient compléter la liste des deux millésimes de hauts rangs qui viennent de s'enchaîner. » **Jean-François DELON, propriétaire.**



Superficie : 5,15 hectares

Terroir : Graves garonnaises

Encépagements : 65% Cabernet Sauvignon et 35% Merlot

Date de vendanges Merlot : 20 septembre 2020

Date de vendanges Cabernet Sauvignon : 14 septembre 2020

Rendement : 50 hectolitres/hectare

Densité de plantation : 9000 pieds par hectare

Moyenne d'âge de la vigne : 30 ans

Conduite du vignoble : Guyot double, effeuillage manuel, travail des sols

Vendanges : manuelles avec tri à la vigne

Vinification : en cuve d'acier inoxydable thermo-régulées, cuvaison environ 3 semaines

Elevage : 20 mois en barriques dont 30% de neuves, 7 soutirages. Collage au blanc d'œufs

L'avis de l'œnologue conseil : Cabinet Eric Boissenot :

« C'est **un vin généreux** avec sa robe profonde et une teinte qui réveille la gourmandise. Le bouquet s'exprime de manière puissante avec des arômes marquant une certaine maturité tout en gardant beaucoup de fraîcheur. **Des notes de violette et de réglisse** complètent les nuances de fruits noirs plus classiques pour un Saint Julien avec de **la mûre et de la myrtille**, [...]. En bouche **la sensation de générosité** est renforcée par la noblesse et le crémeux du tanin [...]. La trame exprime à la fois une certaine puissance soutenue par de la fraîcheur et un caractère séveux, presque minéral, lié à la belle proportion de cabernet sauvignon. »

Edouard Lambert, œnologue conseil – Laboratoire Boissenot

Château Moulin de la Rose

33250 Saint-Julien-Beychevelle // 05.56.59.08.45 // contact@mouлиндelarose.com // www.mouлиндelarose.com