CHATEAU DU MOULIN ROUGE



MILLESIME: 2018

CLASSEMENT : Cru Bourgeois Supérieur

APPELLATION: Haut-Médoc

SITUATION GEOGRAPHIQUE: à 35 km de Bordeaux sur la Route des Châteaux. Cussac-Fort-Médoc se situe à 6 km de l'Appellation Margaux et jouxte l'Appellation Saint-Julien-Beychevelle.

SUPERFICIE: 20 hectares

SOL: croupes graveleuses

ENCEPAGEMENT: 50 % de Merlot, 40 % de Cabernet Sauvignon, 10 % de

Cabernet Franc

AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 40 ans

CULTURE DE LA VIGNE: traditionnelle, taille en Guyot double, travail du sol, épamprage, effeuillage, vendanges vertes

CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES: <u>HVE 3</u> (Haute Valeur Environnementale), <u>AREA</u> et <u>SME</u> des Vins de Bordeaux.

Vendanges exclusivement Manuelles

DATE DE VENDANGES: 24 Septembre - 10 Octobre 2018

VINIFICATION: Deux tris de la vendange effectués au chai. Fermentations en cuves inox équipées de la thermo-régulation. Les techniques de vinification, remontages, temps de macération, délestages, sont adaptées au millésime et à la matière première.

SELECTION: Notre vin Château du Moulin Rouge est issu de la sélection de nos meilleures cuves.

ELEVAGE: 12 mois <u>en Barriques</u> de chêne Français renouvelées par 1/3 tous les ans.

DATE DE MISE EN BOUTEILLES: 02 - 04 Juin 2020

Tous nos vins sont élevés, vinifiés et mis en bouteilles au château.

TEL: +33 5 56 58 91 13

EMAIL : chateaudumoulinrouge@orange.fr Web : www.chateaudumoulinrouge.fr

REVUE DE PRESSE

lan d'Agata, TerroirSense, Novembre 2022 : 91

Full ruby. High-pitched aromas of red- and blackcurrant, raspberry, sweet spices, violet and ink, plus a complicating hint of noble cocoa. Sweet and silky but also juicy and vinous, with harmonious acidity providing the flavours of blueberry pie and blackberry reduction with noteworthy clarity and cut. Boasts excellent balance and real purity of fruit not to mention mineral edginess on the long vibrant and cocoa-tinged finish. Excellent stuff here that hints at a significant Cabernet Franc presence. Located between Saint-Julien and Margaux, this property has been owned by the same family for thirteen generations. This 2018 is a really major-league wine and I wonder if I'm being too stingy with my score. Drinking window: 2023-2030.

Julia Harding, Jancis Robinson, Décembre 2021 : 16

Vert de Vin, Jonathan Choukroun Chicheportiche, Février 2021 : 15,5+/20 – 91/100

Le nez est frais et offre une fine puissance, du fruit et une petite sensation d'onctuosité. On y retrouve des notes de mure pulpeuse, de bonbon acidulé au cassis et plus légèrement de cerise pulpeuse associées à des touches de réglisse, de vanille et à une discrète pointe de cardamone verte. La bouche est fruitée et offre de la jutosité, de la fraicheur ainsi qu'une certaine tension ainsi qu'une fine droiture. En bouche ce vin exprime des notes de cassis pulpeux/juteux, de mûre écrasée et plus légèrement de bonbon acidulé à la cerise associées à une touche de framboise fraiche/pulpeuse ainsi qu'à des pointes de zan, de cardamone verte et à une pointe de vanille. Bonne longueur. Les tannins sont bien menés. De la sapidité sur la fin de bouche/persistance.

Julia Harding, Jancis Robinson, Février 2021: 15.5 + /20

Jane Anson, Decanter, Janvier 2021: 92

James Suckling, Janvier 2021: 91

Stewed blackcurrant, black olive, clove and hazelnut on the nose. Some iodine and tobacco. It's medium-bodied with firm, chewy tannins framing a juicy core of dark berries.

Concours de Bordeaux, Juillet 2020 : Médaille d'Argent

Vert de Vin, Jonathan Choukroun Chicheportiche, Mai 2019: 91

Bernard Burtschy, Mai 2019: 89-90

Situé sur des croupes graveleuses, la robe est dense avec de jolis arômes bien définis. Le vin est de bonne densité avec une jolie maturité du raisin, charmeur. A déguster sur ce joli fruit.

Julia Harding, Jancis Robinson, Mai 2019: 15.5/20

Yves Beck, Beckustator, Avril 2019: 89-91

James Suckling, Avril 2019: 90-91

Solid core of fruit to this medium bodied red. Ripe tannins and chocolate and hazelnut undertones to the fruity finish.

Markus Del Monego, Tasting Book, Avril 2019: 89