



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU MOULIN DU BOIS NOBLE

BORDEAUX ROUGE



LE VIGNOBLE

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.

L'HISTOIRE

Ce vignoble bordelais de 13 hectares, situé en altitude, donne sur une vue imprenable du village Saint-Emilion et son hospice. μ Laurent Guillon, propriétaire du château, perpétue l'histoire de famille. En 1989, son oncle créa le Château suite au regroupement des parcelles Moulin à Vent et Bois du Noble, ce qui donna ainsi son nom au Château Moulin du Bois du Noble.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique (températures contrôlées, levures sélectionnées) et macération de la vendange 3 semaines environ pour obtenir un vin de belle structure tout en rondeur. Elevage sous bois d'une partie de la cuvée pour complexifier les arômes du vin.



CÉPAGES

65% Merlot, 25% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages μ



DÉGUSTATION

Robe intense rouge sombre. Nez de fruits mûrs, notes de fruits frais, boisé expressif sur des notes vanillées et toastées. Bouche ample, ronde, puissante et aromatique. Un bordeaux authentique. $\mu\mu$



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2015 : Médaille Argent, PARIS 2016



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com