

Château Vieux Moulins de Chéreau AOC Montagne-Saint-Emilion

Superficie : 5,7 hectares.

Sols : argilo calcaire et argilo limoneux.

Age moyen du vignoble : 30 ans.

Encépagement : 70% Merlot, 10% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, sur des portes-greffes parfaitement adaptés aux spécificités des sols.

Densité : 5500 pieds/hectare.

Taille de la vigne : guyot double et guyot simple.

Charge : 8 à 10 grappes par pied.

Conduite de la vigne : palissage vertical ; enherbement naturel maîtrisé ; protection raisonnée.

Travaux en vert : ébourgeonnage, vendange en vert, 1 à 2 effeuillages en fonction des conditions climatiques, 1 à 2 éclaircissages afin d'homogénéiser la récolte.

Vendanges : machine très performante, dernière génération, équipée d'un système de tri embarqué ; un tri de finition est également réalisé sur tapis convoyeur à l'arrivée au chai avant éraflage.

Vinification : 3 à 4 jours de macération préfermentaire ; 7 à 8 jours de fermentation alcoolique en cuves ciment ou inox thermorégulées, avec 1 à 3 remontages par jours ; fermentation malolactique naturelle.

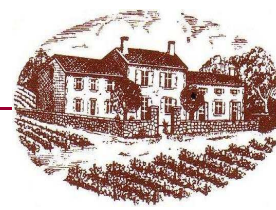
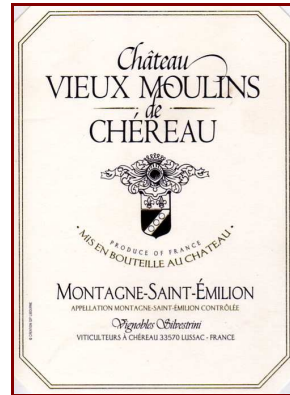
Pressurage pneumatique.

Elevage : 18 mois en cuves avant mise en bouteille.

Assemblage : 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Production : 30 000 à 40 000 bouteilles.

Note de dégustation : D'une jolie robe grenat, ce vin présente une palette aromatique très fruitée, et une structure souple et harmonieuse. La bouche est



Château Vieux Moulins de Chéreau AOC Montagne-Saint-Emilion

Superficie : 5,7 hectares.

Sols : argilo calcaire et argilo limoneux.

Age moyen du vignoble : 30 ans.

Encépagement : 70% Merlot, 10% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, sur des portes-greffes parfaitement adaptés aux spécificités des sols.

Densité : 5500 pieds/hectare.

Taille de la vigne : guyot double et guyot simple.

Charge : 8 à 10 grappes par pied.

Conduite de la vigne : palissage vertical ; enherbement naturel maîtrisé ; protection raisonnée.

Travaux en vert : ébourgeonnage, vendange en vert, 1 à 2 effeuillages en fonction des conditions climatiques, 1 à 2 éclaircissages afin d'homogénéiser la récolte.

Vendanges : machine très performante, dernière génération, équipée d'un système de tri embarqué ; un tri de finition est également réalisé sur tapis convoyeur à l'arrivée au chai avant éraflage.

Vinification : 3 à 4 jours de macération préfermentaire ; 7 à 8 jours de fermentation alcoolique en cuves ciment ou inox thermorégulées, avec 1 à 3 remontages par jours ; fermentation malolactique naturelle.

Pressurage pneumatique.

Elevage : 18 mois en cuves avant mise en bouteille.

Assemblage : 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Production : 30 000 à 40 000 bouteilles.

Note de dégustation : D'une jolie robe grenat, ce vin présente une palette aromatique très fruitée, et une structure souple et harmonieuse. La bouche est

