

Château Moulin De Vignolle

Bruno BELLY

Le principal trait de ton caractère ?

Je suis travailleur

Ce que tu aimes dans le vin ?

J'aime TOUT

Le don de la nature que tu voudrais avoir ?

Pouvoir voir l'avenir

Ton meilleur souvenir de dégustation ?

Un Saint-Estèphe 1972

Le Château Moulin de Vignolle provient d'un héritage familial et tient son nom en référence au moulin à eau présent sur ma propriété et au lieu-dit Vignolle. C'est mon oncle qui exploitait le vignoble quand mes parents, ma sœur et moi avons intégré le domaine. En 2004, j'en deviens le propriétaire et travaille aujourd'hui les 34 hectares de vignes répartis en 25 hectares de rouge et 9 de blanc. C'est un métier qui demande de l'énergie et beaucoup de travail, mais dont je ne pourrais pas me passer ! Ayant toujours eu en tête de préserver et respecter la nature, c'est tout naturellement que j'ai converti mon vignoble à l'agriculture biologique en 2013.



Château Moulin De Vignolle

BORDEAUX

Village : Pleine-Selve, Saint-Caprais, Marcillac

Surface totale du vignoble : 34 hectares

Terroir : Sols sablo-graveleux et sous-sols argilo-sablonneux – exposition est/est-sud - 28 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques début septembre. Pressurage direct avec presseur pneumatique et débouillage. Maîtrise des températures entre 16 et 18 degrés pendant la fermentation qui dure de 15 jours à 3 semaines. Collage puis filtration tangentielle.

Assemblage : 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Commentaires de dégustation : La robe est pâle sur un très léger rose vif. Le nez est éclatant, marqué par le bonbon acidulé. La bouche est souple, sur une attaque franche, très fraîche marquée par des notes amyliques. L'ensemble est gourmand, extrêmement désaltérant et d'une grande buvabilité. Un vrai rosé de pressurage direct, techniquement très bien fait.

Accords mets et vins : Brochettes de poulet mariné

Récompenses :

Millésime 2021 :

ARGENT VIGNERONS INDEPENDANTS 2022

