



Château Moulin d'Artigues

AOP Bordeaux - 2022 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

C'est en 2021 que Sophie Chatel reprend le domaine, après plusieurs années d'expériences acquises au sein d'autres châteaux.

D'un âge moyen de 20 ans, son vignoble s'étend sur 19 hectares plantés sur des coteaux argilo-calcaires et bénéficie d'une excellente exposition nord-sud. Il se compose de Malbec, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon pour la production des vins rouges, ainsi qu'en Muscadelle et Sauvignon pour l'élaboration des vins blancs. Le domaine est conduit dans le respect de l'environnement et est certifié Terra Vitis.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 70%, Malbec 30%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vinification traditionnelle. Macération de 2 semaines.

DÉGUSTATION

Le Château Moulin d'Artigues se pare d'une belle robe rouge profonde. Le nez exprime des arômes de fruits mûrs comme le cassis, entremêlés de notes épicées. La bouche est gourmande, pleine, avec des tannins crémeux. La finale est persistante, avec un joli retour aromatique aux délicates notes de fruits noirs.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir entre 16° et 18°C.

ACCORDS GOURMANDS: Ce Bordeaux souple et fruité sera idéal pour accompagner un agneau grillé ou rôti, un magret de canard, un poulet rôti aux herbes (romarin, thym), un risotto aux champignons ou tagliatelles aux champignons, des légumes grillés ou un plateau de fromages (Brie, Camembert ou Comté jeune).

