

Château Moulin du Cadet

Saint-Emilion Grand Cru Classé



Zona:	Saint Emilion – Bordeaux - Est
Vitigno:	100% Merlot
Terreno:	Altipiano calcareo
Esposizione:	Sud-Est
Superficie:	2,85 ha
Vendemmia:	Manuale con cernita selettiva
Vinificazione:	Cemento termoregolato
Fermentazione:	Malolattica in barrique
Affinamento:	fusti di rovere
Zona di produzione:	Est – Saint Emilion (classificato UNESCO)
Gradazione alcolica:	13,5°
Temperatura di servizio:	18° - 20°



Lo Château dove si produce questo vino è situato sull'altipiano argillo-calcareo dell'AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé.

Di antica fama, i vini del Moulin du Cadet ottennero una medaglia d'oro all'Esposizione Universale di Parigi del 1867.

Colore rubino scuro, al naso presenta aromi di fragoline di bosco, fragole, pepe bianco, liquirizia, vaniglia, mirilli con note leggermente affumicate e legnose.

Al palato emergono i frutti neri con note speziate e di sottobosco insieme a tannini solidi per un gusto ampio e ricco. Un vino da conservare a lungo in cantina!

Decantare e servire a temperatura ambiente.

Abbinamenti

Si accompagna con carni rosse, selvaggina, agnello, capretto e formaggi stagionati.



- James Suckling 2014: 91/100
- James Suckling 2015: 91/100
- Yves Beck 2018: 92/100
- Vinous 2018: 91/100



via garibaldi 42_ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**