Château Vieux Moulin, Cru Bourgeois, Listrac-Médoc



Ce vin est d'un excellent rapport qualité/prix! Propriété de 10 ha de la famille La famille Fort-Dufau, vignerons depuis 4 générations. Elle est située sur le plateau graveleux à Le Tris, au Nord de Listrac.

Origine: La propriété de 10 ha s'étend autour du hameau du Tris, au nord de Listrac, sur de beaux terroirs de graves. Le sol est composé de graves et calcaire d'argile pyrénéens.

Encépagement: 49% merlot, 43% cabernet sauvignon & 8% petit verdot

Vinification: Lors de la récolte, le tri des raisins se fait immédiatement à la vigne. Une vinification traditionnelle en cuves inox, précède l'élevage en fûts de chêne durant 12 mois.

Dégustation: Avec un bouquet marqué par des notes de fruits rouges, de grillé et de cèdre et des fruits rouges se mêlent à un boisé bien fondu. Une bouche souple, étoffée et soyeuse finissant sur des nuances épicées, laissant présager une belle évolution.

Potentiel de garde: 7-12 ans, attendre 5-7 ans avant de l'ouvrir.

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Un vin qui accompagne bien le bœuf, du canard et le gibier, ainsi que des fromages.

- Cailles et perdreaux (raisins)
- Pâtes fleuries (Brie, Camembert)
- Cotelette de veau aux cèpes
- Omelette aux cèpes
- Rognons de veau à la dijonnaise
- ...