



Château CLOS DU MOULIN 2014

Appellation :	AOC Médoc
Terroir :	graves girondines et plateau calcaire
Superficie :	11 ha
Densité de plantation :	5.000
Rendement :	37 hl/ha
Encépagement du vignoble:	45% Cabernet Sauvignon, 55% Merlot
Assemblage du millésime :	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Age de la vigne :	30 ans
Récolte :	machine 03. et 07.10.2014 Merlot 16. et 17.10.2014 Cabernet Sauvignon
Vinification :	traditionnel, cuves inox 26 jours, contrôle température
Elevage :	barrisques chêne français – forêt d’Allier et cuves
Alcool :	13.5 %
Production :	68.250 bouteilles et 545 magnum-bouteilles
Propriétaire et/ou Contact :	Heike et Stefan Paeffgen
Adresse :	7, Route du Port de By à 33340 Bégadan
Téléphone :	0556 41 50 79
Fax :	0981 38 47 77
Email :	vignobles@paeffgen.org
Internet :	www.vignoblespaeffgen.org
Coordonnées GPS :	45.374 / -0.881
Langues parlées :	Français, English, Deutsch

Oenotourisme :



Dégustation



Visite



Enfants acceptés