



Château CLOS DU MOULIN 2017

Appellation :	AOC Médoc
Terroir :	graves girondines et plateau calcaire
Superficie :	13,5 ha
Densité de plantation :	5.000
Rendement :	43 hl/ha
Encépagement du vignoble:	45% Cabernet Sauvignon, 55% Merlot
Assemblage du millésime :	45% Cabernet Sauvignon, 55% Merlot
Age de la vigne :	plus 30 ans
Récolte :	machine 20. - 22.09.2017 Merlot 02. et 03.10.2017 Cabernet Sauvignon
Vinification :	traditionnel, cuves inox 30 jours, contrôle température (15 – 34 ° C)
Elevage :	barrisques chêne français – forêt d’Allier et cuves
Alcool :	13,5 %
Production :	44.000 bouteilles (prévue) végétarien sans additives d’origine animale
Propriétaire et/ou Contact :	Heike et Stefan Paeffgen
Adresse :	7, Route du Port de By à F - 33340 Bégadan
Téléphone :	+33 (0) 556 41 50 79
Email :	vignobles@paeffgen.org
Internet :	www.vignoblespaeffgen.org
Coordonnées GPS :	45.374 / -0.881
Langues parlées :	Français, English, Deutsch

Oenotourisme :



Dégustation



Visite



Enfants acceptés