



Château CLOS DU MOULIN 2020

Appellation :	AOC Médoc
Terroir :	graves girondines et plateau calcaire
Superficie :	14,2 ha
Densité de plantation :	5.000
Rendement :	25 hl/ha
Encépagement du vignoble:	3 % Cabernet Franc, 37% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot
Assemblage du millésime :	3 % Cabernet Franc, 45% Cabernet Sauvignon, 52% Merlot
Age de la vigne :	plus 35 ans
Récolte :	machine 21.09 - 23.09.2020 Merlot 28.09.2020 Cabernet Sauvignon
Vinification :	traditionnel, cuves inox 28 jours, contrôle température (15 – 34 ° C)
Elevage :	barriques chêne français – forêt d’Allier
Alcool :	14 %
Production :	43.200 bouteilles 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