

— M — Chateau les Vieux Moulins  
BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX

# Pirouette 2023



## VIGNOBLE

**AOP :** Blaye Côtes de Bordeaux

**Assemblage :** 80% Merlot-20% Cabernet-Sauvignon

**Sol :** Silico-argileux et graveleux

**Densité de plantation :** 4500 à 6700 pieds/ha

**Viticulture :** Biologique certifié Ecocert depuis 2013

**Rendement :** 46 hl/Ha



## VINIFICATION

### Table de tri

**10 jours de fermentation naturel** en cuve béton et inox

**Extraction douce** par petits remontages et délestage

**Élevage** 18 mois en cuves bétonns

**Mise en bouteille** en lune descendante



## CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Température :** 15-16 °C

**Garde :** 2 à 6 ans



## ACCORD METS ET VIN

Apéritif, tapas, planche fromage/charcuterie, barbecue

