

BOUTEILLE AU



Château
Moulin de la Rose

Château



Moulin de la Rose

SAINT-JULIEN

G. Delon et Fils

CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE

Saint-Julien



Superficie : 5,15 hectares

Terroir : Graves garonnaises

Encépagements : 65% Cabernet Sauvignon et 35% Merlot

Densité de plantation : 9000 pieds par hectare

Moyenne d'âge de la vigne : 30 ans

Conduite du vignoble : Guyot double, effeuillage manuel, travail des sols

Vineyard management: Double Guyot pruning, manual leaf thinning, crop thinning before colour change, an environmentally, soil working

Vendanges : manuelles avec tri à la vigne

Harvest: entirely by hand with Grapes selection

Vinification : en cuve d'acier inoxydable thermo-régulées, cuvaison environ 3 semaines

Vinification: in thermo-regulared stainless steel vats, maceration for 3 weeks

Eleavage : 20 mois en barriques dont 30% de neuves, 7 soutirages.

Collage au blanc d'œufs

Ageing in oak barrels: 20 month with 30% new oak barrels, 7 rackings. Fining with fresh egg whites

Propriétaire : Guy Delon & Fils

Œnologue conseil : Eric Boissenot

CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE

33250 Saint-Julien Beychevelle

Tél. 05 56 59 08 45 - sceadelon@wanadoo.fr

www.moulindelarose.com