



MC
CHÂTEAU
Moulin du Cadet
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLESIME 2016 PRIMEURS

Surface : 2.85 ha.

Sols : argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion.

Encépagement : 100% merlot.

Age moyen du vignoble : 35 ans.

Conduite du vignoble :

- Les sols sont travaillés.
- L'ensemble des travaux en vert sont réalisés à la main.
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale.

Vendanges : 100% manuelles les 18 et 19 octobre.

Rendements : 35 hl/ha.

Vinification :

- Tri par densimétrie.
- Pigeage.
- Fermentation malolactique en barrique.

Cuves : cuves béton thermorégulées.

Elevage : 60% de barriques neuves (chêne français) et 40% de barriques d'un vin, pendant 12 à 18 mois.

Production moyenne annuelle : 12 000 cols.



MC
CHÂTEAU
Moulin du Cadet
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

LA PROPRIÉTÉ

La propriété est idéalement située sur la colline du Cadet aux portes de Saint-Emilion. Ce Cru Classé de 2.85 ha bénéficie d'un terroir argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion et se caractérise par un encépagement 100% merlot.

De notoriété ancienne, les vins de Moulin du Cadet obtinrent une médaille d'Or lors de l'Exposition Universelle de Paris en 1867.

Les vins produits sont sans lourdeur, fins, aux tannins toujours très soyeux.

En 2015, Château Moulin du Cadet rejoint les vignobles de la famille Lefèvre aux côtés du Château Sansonnet également Grand Cru Classé et des Châteaux Soutard-Cadet et Harmonie, en Saint-Emilion Grand Cru.

SAS Château MOULIN DU CADET

Lieu-dit Le Cadet - 33330 SAINT-EMILION - FRANCE

Tél : +33(0)960 129 517 - Fax : +33(0)557 250 156

www.chateau-sansonnet.com

Contact : Marie LEFEVERE, propriétaire

Tél : +33(0)611 101 814

marie.lefevere@chateau-sansonnet.com