



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

MILLÉSIME 2015 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 8 et 9 octobre.

Rendements : 36 hl/ha.

Vinification :

- Tri par densimétrie.
- Macération préfermentaire à froid.
- Pigeage.

Cuves : cuves béton thermorégulées.

Elevage : 50% de barriques neuves (chêne français) and 50% de barriques d'un vin, pendant 12 à 18 mois.

Production moyenne annuelle : 12 000 cols.

VINTAGE 2015 PRIMEURS

Area : 2.85 ha.

Soils : clay on limestone.

Planted grape varieties : 100% merlot.

Age of the vineyard on average : 35 years old.

Culture of the vineyard :

- Cultivated soils.
- All the tasks during the green period handly made.
- Responsible use of phytosanitary products in an approach of environmental protection.

Harvesting : 100% by hand the 8th and 9th of October.

Yields : 36 hl/ha.

Wine-making process :

- Selection by gravity.
- Cold pre-fermentation.
- Pigeage.

Type of vats : temperature controlled concrete vats.

Ageing : 50% of new french oak barrels and 50% of barrels of one previous wine, during 12 to 18 months.

Potential of production : 12 000 bottles.



CHATEAU *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.

THE ESTATE

The property is perfectly situated, on the hill of « Cadet » in Saint-Emilion. This Classified Growth of 2.85 ha benefits from an argilo-calcareous soil on the plateau of Saint-Emilion and is characterized by only one grape variety planted : 100 % Merlot.

Of the former fame, wines of Moulin du Cadet obtained a Gold medal during the World Exhibition of Paris in 1867.

Produced wines are without heaviness, with finesse, and tannins always very silky.

In 2015, Château Moulin du Cadet joins the vineyards of the family Lefèvre beside Château Sansonnet, Grand Cru Classé and Château Soutard-Cadet and Château Harmonie, both Grands Crus of Saint-Emilion.

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 (owner)

Tél : +33(0)611 101 814

marie.lefevere@chateau-sansonnet.com

