

MC

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



MILLESIME 2015

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.
- Une pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale.

Vendanges : 100% manuelles les 8 et 9 octobre 2015.

Rendements : 37 hl/ha.

Vinification : tri par densimétrie. Extraction par remontage, par délestage et pigeage.

Elevage : 30 % de barriques neuves (chêne français) and 70 % de barriques d'un vin, pendant 18 mois.

Degré d'alcool : 14.5% vol.

Production : 13 000 cols.

N° Lot : LMC1217

Date de mise en bouteille : 11 décembre 2017.

Note de dégustation, Marie LEFEVERE :

« La gourmandise des fruits rouges associée à la fraîcheur et à la tension des grands vins font de Château MOULIN DU CADET 2015 un vin tout en équilibre, finesse et élégance. »



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.

PARTICULARITÉS DU MILLÉSIME 2015

Tout a bien commencé pour le futur millésime 2015 ; un débourrement régulier annonçant une homogénéité de la phénologie, une floraison régulière avec des grappes de taille moyenne, des charges parfaitement étalées, sans entassement.

A partir du 25 juin, l'été devient très chaud avec des épisodes quasi caniculaires. Fort heureusement, ces conditions extrêmes sont apparues suffisamment précocement pour ne pas causer de dégâts d'échaudage, en revanche cela a permis la dégradation des arômes végétaux variétaux de type pyrazine.

Sans précipitation de mi-juin jusqu'à fin juillet, la vigne a dû faire face précocement à des contraintes hydriques significatives. Les vignobles du plateau de Saint-Emilion, grâce à leur enracinement profond dans la roche calcaire, n'ont pas subi de stress pouvant entraîner des blocages de maturation. En outre, ces conditions hydriques restrictives ont été favorables à l'épaississement des pellicules, à leur chargement en tanins et à l'évolution rapide des pépins. Malgré un retour à la normale sur l'ensemble de la région bordelaise au mois d'août et septembre, le déficit hydrique s'est maintenu à certains endroits, notamment à Saint-Emilion entraînant la concentration et la maturation des tanins.

Le très bel ensoleillement de septembre arriva au moment opportun pour assurer le lissage des tanins et ainsi finir de les affiner. Les vendanges, sans pression, ont été programmées pour chaque parcelle au plus juste moment.

2015 : un millésime à la hauteur de nos espérances !

Marie LEFEVERE

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 - Contact : Marie LEFEVERE

www.chateau-sansonnet.com - contact@chateau-sansonnet.com