

MC

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



MILLESIME 2016

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 est réalisé 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 : 40 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 16 mois.

Degré d'alcool : 14 % vol.

Production : 12.600 cols.

N° Lot : LMC0718

Date de mise en bouteille : 20 juillet 2018.

Note de dégustation, Marie LEFEVERE :

« D'une couleur rouge rubis, profonde et brillante, Château Moulin du Cadet 2016 est très largement marqué par le fruit noir. La profondeur de la robe se retrouve en bouche où la matière est dense mais sans excès. La fraîcheur transmise par le terroir d'argiles profondes en côte nord, assure l'élégance et la garde de ce Cru Classé de Saint-Emilion. »



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

PARTICULARITÉS DU MILLÉSIME 2016

2016, un millésime façonné par les aléas de la météo...

C'est d'abord un débourèvement précoce et homogène qui marqueront les premiers pas du millésime 2016. Puis les sols gorgés d'eau auront du mal à se réchauffer, ce qui ralentira un peu la pousse jugée à ce stade trop précoce.

C'est au mois de juin qu'une fenêtre de cinq jours de franc et beau soleil viendra offrir à la vigne des conditions parfaites de floraison. Dans un contexte de printemps pluvieux, cette embellie inespérée sera une aubaine. Il en résultera une très belle homogénéité phénologique. Les conditions hydriques restrictives seront malgré tout suffisantes pour assurer un chargement en polyphénols très satisfaisant.

D'autre part, les températures élevées de fin d'été associées à de fortes amplitudes thermiques élèveront significativement le potentiel colorant et aromatique des raisins tout en maintenant leur acidité naturelle.

Aux vendanges, la matière première offerte par la vigne est parfaite pour l'élaboration de très grands vins !

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

www.chateau-sansonnet.com



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.

En 2017, la propriété a fait l'objet d'une restructuration de son vignoble et d'une restauration complète des chais. Une nouvelle cuverie inox tronconique thermo-régulée à double paroi a été installée avec système de pigeage automatique ainsi qu'un nouveau chai d'élevage et un chai de conditionnement. Un espace dédié à la vinification intégrale en barrique a également été aménagé avec système de thermo-régulation.

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