



SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE

Le vignoble

Superficie: 2,85ha.

Localisation: Saint-Emilion.

Terroir: Argilo calcaire sur le plateau de Saint-Emilion, en coteau Nord.

Encépagement : 100% Merlot.

Densité de plantation: 6 000 pieds/Ha.

Age moyen du vignoble: 35 ans.

Conduite du vignoble: Taille en guyot double, ébourgeonnage, éclaircissage, effeuillage en deux temps, labours, viticulture raisonnée, entreprise engagée dans la Première Association pour le SME du Vin de Bordeaux et en cours de certification HVE3.

Vendanges, Vinification et élevage

Vendanges: 100% manuelles en cagettes.

Tri: Manuel sur grappe puis par densimétrie sur baies.

Cuverie: Acheminement par gravité des baies entières dans des cuves inox tronconiques à double paroi et barriques de 500L de vinification intégrale.

Vinification: Macération préfermentaire à froid sur certains lots, extraction par pigeage et/ou remontage, maîtrise des températures, cuvaison de 20 à 28 jours, fermentations malolactiques en barriques.

Elevage: 80% de barriques neuves de 225 L et 300L et 20% de barriques d'un vin, exclusivement de chêne français.

Le millésime 2020

Dates de vendanges: 18 septembre (jeunes vignes) et 30 septembre.

Rendement après toutes sélections: 38hl/ha.

Tonnelliers: Sylvain, Seguin-Moreau, Quintessence, Rémond, Eclat de Vinéa, Orion.

Assemblage du Grand Vin: 100% Merlot.

Degré alcoolique: 14,5% vol.

Production estimée: 14 500 bouteilles.

FICHE PRODUIT

Château Moulin du Cadet 2020

Saint-Emilion Grand Cru Classé



SAS Château Moulin du Cadet

4 bis, lieu-dit Le Cadet—33330 Saint-Emilion—France

Tel: +33(0)9 60 12 95 17—Fax: +33(0)5 57 25 01 56

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