

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

MILLÉSIME 2021



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru

MILLÉSIME : 2021

PROPRIÉTAIRE : Famille LEFEVERE

VIGNOBLE :

Localité : Saint-Emilion

Superficie : 2.85 ha

Type de sol : Argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 100 %

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE :

- Les sols sont travaillés
- L'ensemble des travaux en vert sont réalisés à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage)
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale
- Engagé dans la démarche SME et certifié HVE3.

VENDANGES : 100% manuelles le 30/09 (jeunes Merlots) et le 11/10 (Merlots)

RENDEMENT: 35 hl/ha

VINIFICATION : Tri par densimétrie, Macération pré-fermentaire à froid, Pigeage et Fermentation malolactique en barrique.

CUVES : Cuve Inox tronconiques à double paroi et vinification intégrale en barriques de 500 L.

ÉLEVAGE : Pendant 16 mois. 70% barriques neuves de 225L, 300L et 500L - 30% barriques d'un vin

DEGRE D'ALCOOL : 13% vol. **pH :** 3,50

PRODUCTION ESTIMÉE : 13 000 bouteilles

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Petite pépite dans son écrin, le vignoble de Château Moulin du Cadet n'a pas subi le millésime 2021 tel qu'il a été perçu par beaucoup.

Protégé du gel par sa position dominante, suivi de près par une équipe attentive tout au long de la période végétative, les raisins ont mûri dans les meilleures conditions.

Au chai, nous avons adapté avec précision au millésime le pilotage des extractions. L'élevage devra être suivi avec attention et rigueur.

Château Moulin du Cadet 2021 est juteux et frais, la sucrosité du milieu de bouche apporte la gourmandise coutumière de ce vin, la finale est longue et portée par l'éclat du fruit.

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.



Château MOULIN DU CADET

Lieu-dit Le Cadet
33330 Saint-Emilion - FRANCE
Tél : +33(0)960 129 517
www.chateau-sansonnet.com
contact@chateau-sansonnet.com