

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

MILLÉSIME 2022



CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

De part son terroir d'argile sur calcaire, son exposition en côte nord et sa relative proportion de vieilles vignes, le vignoble de Château Moulin du Cadet avait tous les atouts pour s'adapter aux conditions extrêmes du millésime 2022.

C'est aussi grâce à nos pratiques culturales (gestion organique des sols, effeuillages modérés, enherbement, vendanges adaptées à la précocité du millésime...) que nous avons récolté des raisins aux équilibres parfaitement ajustés.

Château Moulin du Cadet 2022 est exceptionnellement frais pour le millésime. Le fruit est éclatant et les tannins soyeux. La bouche est gourmande et salivante.

**APPELLATION :** Saint-Emilion Grand Cru Classé

**MILLÉSIME :** 2022

**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 13/09 (les jeunes plants de Merlot) et le 26/09 (l Merlot)

**RENDEMENT:** 43 hl/ha

**VINIFICATION :** cuvaison de 28 jours. Tri par densimétrie, Pigeage, remontages et fermentation malolactique en barriques.

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

**ÉLEVAGE :** Pendant 16 mois. 70% barriques neuves

**DEGRE D'ALCOOL :** 15% vol. **PH :** 3.37

**PRODUCTION ESTIMÉE :** 16 000 bouteilles

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 argilocalcaire 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.

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

**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

