



Château Moulin de Rioucreux



Château Moulin de Rioucreux, Côtes de Bordeaux Blaye, 2019

AOP Côtes de Bordeaux Blaye, Bordeaux, France

Les Vignerons partenaires

MILHADE - 5 lieu-dit Lyonnat, 33570 Lussac
Tel. +33 5 57 55 48 90 - contact@milhade.fr
www.milhade.fr  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



134ADF

Château Moulin de Rioucreux

Château Moulin de Rioucreux, Côtes de Bordeaux Blaye, 2019

AOP Côtes de Bordeaux Blaye, Bordeaux, France

- Mon expérience, ici et ailleurs, m'a appris qu'il existait des manières très différentes de faire du vin, plus ou moins industrielles, plus ou moins proches de la vigne et du consommateur, que la passion faisait souvent la différence, et que seule la patience, à la vigne comme au chai, permettait de construire des choses durables - Guillaume Guérin

L'HISTOIRE

Cette cuvée est composée à 95% de Merlot et 5 % de Malbec.

TERROIR

Les parcelles du Moulin de Rioucreux sont situées sur la commune de Saint-Christoly-de-Blaye dans le canton de Saint-Savin. Le domaine couvre 16 hectares sur les appellations Bordeaux (blanc, rosé) et Blaye Côtes de Bordeaux, avec trois types de terroirs : argileux, argilo- calcaires et argilo-sableux. L'encépagement est à 85% en rouge avec les cépages travaillés Cabernet Sauvignon, Malbec et Merlot âgés d'en moyenne 18 à 55 ans.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique à moins de 25° en cuves thermorégulées. Plusieurs remontages – variables en nombre et en intensité selon les cuves – et délestages en début de fermentation. Les cépages sont fermentés séparément, les assemblages réalisés ensuite. Les fermentations alcooliques durent entre 7 et 14 jours, puis macération de 1 à 2 semaines avant pressurage pneumatique. La majorité de nos cuvées sont élevées en cuves : béton, fibre et inox.

CÉPAGES

Merlot, Malbec

ASPECT VISUEL

Une belle couleur rouge grenat intense.

AU NEZ

Un nez dominé par des arômes de fruits rouges tels que la griotte.



EN BOUCHE

La bouche est moelleuse et délicate, on y retrouve les fruits rouges . La finale est dynamique avec une pointe de salinité qui rend cette dégustation très agréable.

ACCORDS METS-VINS

La cuvée rouge du Château Moulin de Rioucreux est agréable à ouvrir durant des repas entre amis décontractés, ou à l'apéritif pour un bon moment de partage. Elle s'associe avec de nombreux mets car grâce à son goût porté sur le fruit.

**Les Vignerons
partenaires**

MILHADE - 5 lieu-dit Lyonnat, 33570 Lussac
Tel. +33 5 57 55 48 90 - contact@milhade.fr
www.milhade.fr  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



134ADF