



Château Moulin Bellegrave

ORIGINE

Saint Émilion Grand Cru 2023



Antoine Mabileau gère les 18 hectares du Château Moulin Bellegrave sur l'appellation Saint-Emilion Grand Cru. Son approche jeune et dynamique, associée à sa parfaite maîtrise technique, a contribué au renouveau de cette propriété dans le strict respect de son terroir de grande qualité et constitué de graviers. La qualité de ce vin est au niveau des plus grands vins de Bordeaux.

Origine c'est le retour aux fondamentaux : exprimer la pureté du fruit et la richesse du terroir sans artifice.

L'élevage en bouteille de grès prolonge l'oxygénation douce et continue offrant une évolution noble et singulière. Un vin confidentiel, puissant, élégant et libre.

Encépagement

- 5500 pieds / hectare
- Merlot 90 %
- Cabernet franc 5%
- Cabernet Sauvignon 5%

Millésime

2023

Commentaires de dégustation

La robe d'un sublime rouge aux reflets grenat s'ouvre sur un nez intense qui associe les odeurs de fruits rouges compotés mélangés à des notes truffées. En bouche nous avons une sublime matière dense et équilibrée qui s'exprime avec des arômes fruités (cerise, mûre) et épicés. La finale elle s'exprime par une belle longueur retro olfactive.

Élevage et temps de garde

Idéal dès maintenant et pendant 5 à 6 ans, il se conserve à plat en cave à l'abri de température. Période au cours de laquelle les arômes se développent dans le grès pour charmer le palais du consommateur.

Service

De 14 à 16°C, il accompagnera à merveille les viandes grillées, côte de bœuf, plats végétariens aux champignons, fromages affinés...