



St Emilion Grand Cru 2022 - Château Moulin Bellegrave



Antoine Mabileau gère les 16 hectares du Château Moulin Bellegrave sur l'appellation Saint-Émilion 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.

Les techniques mises en pratiques depuis plusieurs années sont poursuivies et affinées : enherbement un rang sur deux, sélection parcellaire, effeuillage manuel, vendanges vertes, tri de vendanges à la vigne et au chai. La conduite du vignoble respecte la pratique d'une agriculture à haute valeur environnementale.

Encepagement

- 5500 pieds / hectare
- Merlot 80%
- Cabernet franc 10%
- Cabernet Sauvignon 10%

Millesime

2022

Commentaires de dégustation

La robe est d'un sublime rouge aux reflets violets, nez intense de fruits noirs mélangés à des notes truffées. Le vin montre une très belle construction en bouche avec de beaux tanins élégants. La matière est particulièrement dense et s'exprime largement sur une longue durée, la finale s'exprime par une belle retro olfaction aromatique de fruits mûrs.

Temps de garde

Le temps de garde est de 7 à 10 ans à plat en cave à l'abri de la lumière. Période au cours de laquelle les arômes se développent pour charmer le palais du consommateur.

Service

De 14 à 16°C après 2 heures d'aération, il accompagnera à merveille les viandes (boeuf, canard, pigeon, agneau, gibier...) fromages persillés, desserts au chocolat noir.