

M

MAISON MABILEAU

— Depuis 1985 —

St Nicolas de Bourgueil - Rouge 2022, Château Le Moulin Neuf



A Saint Nicolas de Bourgueil, Château le Moulin Neuf est une découverte qui s'étend sur 23 ha de nature sublimée. Si l'énergie profonde du terroir est essentielle, tout est mis en œuvre pour donner à la plante son équilibre naturel et produire en respectant la faune et la flore sauvage. Les vins sont élaborés dans la durée, avec un élevage en amphores pour exalter l'élégance naturelle du cabernet franc, dans un style extrêmement maîtrisé et insufflé par le savoir-faire méticuleux du vigneron.

Laurent et Antoine ont le souci du moindre détail dans le but d'atteindre l'excellence... Le résultat est à la hauteur des attentes et du soin apporté.

Encépagement

- 4500 pieds / hectare
- Cabernet franc 100%

Millésime

2022

Commentaires de dégustation

Château Moulin Neuf se distingue par sa richesse et son élégance propre aux grands vins de Loire. Dans le verre il apparaît dense et onctueux, paré d'une robe grenat et d'une belle intensité, ce vin offre un bouquet généreux où les fruits rouges composent un accord parfait avec des notes d'épices. Gourmand et équilibré, la finale démontre une persistance aromatique avec toute la finesse et le charme d'un terroir d'exception.

Ce vin est superbe avec un registre sensuel qui distille des envies d'accords vin et mets délicats.

Temps de garde

Le temps de garde est de 3 à 7 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 12 à 13°C il accompagnera à merveille les poissons en sauce mais aussi toute les viandes grillées, rôtie, mijotée ou en sauce, fromage, desserts au chocolat...

Maison Mabileau

Tél. +33(0)2 47 97 74 75 – Email : chateaumoulinneuf@gmail.com