

# Château Moulin de la Grave Rouge 2017

## AOC Bordeaux

Appellation  
Bordeaux

Situation  
La Sauve-Majeure

Superficie  
3,5 hectares

Cépages  
50% merlot  
50% cabernet sauvignon

Analyse du vin  
Alcool - 13,3°C  
Sucre résiduel - 2,8g  
Acidité totale - 3.54  
pH - 3.53

Rendement  
50 hectolitres / hectare

Production annuelle  
20 500 bouteilles  
Existe en BIB de 5 litres



### GÉOLOGIE

Le Château Moulin de la Grave AOC Bordeaux trouve sa personnalité et sa typicité sur un terroir dont les sols sont riches en limons argileux et en graves.

### CONDUITE DU VIGNOBLE

Taille en Guyot simple ou double, épamprage des cœurs, vendanges en vert, effeuillage si nécessaire.

### VENDANGES

Pour le millésime 2017, après un tri manuel des raisins dans les rangs, les vendanges mécaniques ont eu lieu du 5 au 19 octobre 2018.

### VINIFICATION

Fermentation alcoolique et malo-lactique en cuves inox. L'élevage a lieu majoritairement en cuves, et pour partie en barriques.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

Souple et fruité. A boire sur viandes, charcuteries, gratins de légumes, pierrades, raclettes, fondues, fromages...

C'est notre second vin, issu de jeunes vignes et/ou de terroirs plus frais, avec un peu plus de cabernets dans l'assemblage que dans le Turcaud.

GRAND VIN DE BORDEAUX  
**CHATEAU TURCAUD**  
*AOC Bordeaux - Bordeaux Supérieur - Entre-Deux-Mers - Crémant de Bordeaux*