



Château Tour du Moulin

PROPRIÉTAIRE Josette et Vincent DUPUCH

APELLATION Fronsac

COMMUNE Saillans

SUPERFICIE DU VIGNOBLE 7 hectares

SOL Plateau argilo-calcaire sur sol peu profond
Croupe sur molasse du fronsadais
Coteaux argilo-siliceux très calcaires

ENCÉPAGEMENT 81 % Merlot
12,5 % Cabernet Franc
6,5 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION Sélections parcelaires
Vendanges manuelles
Eraflage total
Contrôle de la température
Longues macérations

ELEVAGE En barrique (25% de bois neuf)
Durée de l' élevage 18 à 20 mois
Collage à l' albumine d' œuf

PRODUCTION 2 000 caisses

COMMERCIALISATION Professionnels et particuliers

VISITE Sur rendez-vous

CONTACT Josette et Vincent DUPUCH
Château Tour du Moulin
33141 SAILLANS
Tél Bureau : 05 56 35 10 23
Château: 05 57 74 34 26
Fax: 05 56 35 10 23
E-mail : ChtTourDuMoulin@aol.com



Château Tour du Moulin

Situé à quelques centaines de mètres de l'église et de la mairie de Saillans, sur un plateau dominant la vallée de l'Isle, le Château Tour du Moulin est un très vieux domaine familial ayant failli disparaître. En effet, au cours du temps et des générations, la propriété s'est morcelée, dispersée pour ne devenir que l'ombre de son passé. Reprise en main en 1987, la nouvelle équipe s'est attachée à redonner à ce cru sa splendeur passée.

Une des particularités du vignoble du Château Tour Du Moulin est liée à la diversité des terroirs, lui assurant ainsi, complexité et harmonie. Les méthodes de culture sont à la fois traditionnelles et novatrices. Traditionnelle car nous labourons encore nos vignes, car tout est fait dans le respect du patrimoine et des terroirs. Novatrice car le vignoble est protégé selon le principe de la lutte raisonnée, respectant ainsi l'environnement et l'intégrité gustative des raisins. Pour une vigueur équilibrée, les nouvelles parcelles sont complantées en clones de nouvelle génération, certaines vignes sont enherbées.

L'éclaircissage et l'effeuillage sont également deux techniques largement utilisées. C'est dans un souci constant de s'améliorer vers un produit sans cesse perfectionné que le Château Tour du Moulin inscrit son avenir.

Passion, Qualité et Perseverance, telle est notre devise.

