

Fiche technique de Château Moulin Haut Laroque

Aoc : Fronsac
Nom & prénom : Jean-Noël & Dominique HERVE
Adresse postale : Château Moulin Haut Laroque
F-33141 SAILLANS
Tel : (33) (0)5 57 84 32 07
Fax : (33) (0)5 57 84 31 84
Email : hervejnoel@wanadoo.fr

Nom du contact : Jean-Noël HERVE

Encépagement : 65% Merlot, 20% Cabernet franc, 10% Cabernet Sauvignon et 5% Malbec

Sol : Argilo-Calcaire . Plateaux et Côteaux pentus.

Vinif : Traitement de la vendange (manuelle) par gravité. Double tri sur table au cuvier.
Eraflage total. Macérations longues thermorégulées.
Ecoulage direct en fûts neufs (33%), d'un an et de deux ans (libérés du parc de fûts qui loge le deuxième vin du millésime n-1 et n-2)
Fermentation malo-lactique 100% en fûts
Elevage long de 15 à 18 mois, 100% en fûts dont un tiers neufs.

Visite : Sur Rendez Vous SVP

. Les plus vieilles bouteilles étiquetées Château Moulin Haut Laroque datent du millésime 1890, et la famille HERVE en possède encore quelques flacons !
Le vignoble de 16 hectares est certainement celui qui comprend le plus de très vieilles vignes de la région. Nous produisons seulement environ 4 à 5.000 caisses par an !
Lisez chaque jour notre Blog pour connaître nos petits secrets et grandes nouvelles :
<http://moulinhautlaroque.over-blog.com/>

contact :

voir le site : www.moulinhautlaroque.com