

Château Galland 2016

Moulis



VIGNOBLE

Appellation: A.O.C Moulis en Médoc
Localisation: Moulis
Reprise Propriété: 2010
1er Millésime: 2011
Superficie: 1 ha
Age Moyen du Vignoble: 50 ans
Densité de plantation: 10 000 pieds /ha
Rendement: 45 hl/ha
Encépagement: 35% Merlot, 65% Cabernet Sauvignon
Terroir: Argilo-calcaire et graves du tertiaire.
Production annuelle: 6 000 bouteilles

VINIFICATION

Vendange manuelle.
Tri Manuel.
Macérations à froid pré fermentaires.
Fermentations alcooliques en cuves inox thermo régulées suivies d'une micro-oxygénation.
Fermentations malolactiques en cuves.

ELEVAGE

Assemblage avant la descente en barriques.
100% barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.
8 tonneliers différents
45% bois neuf
Elevage prévu entre 14 et 18 mois.
En fonction de l'évolution, le vin en fin d'élevage pourra ou non être filtré ou collé.

TEMPS DE GARDE

Maturité: 5 à 7 ans
Le vin pourra ensuite être conservé une quinzaine d'années.

