



Château MOULINET-LASSERRE

Appellation	Pomerol
Propriétaire	Jean-Marie Garde
Surface plantée	5 hectares
Types de sols	Graves et sables sur crasse de fer
Encépagement	70% Merlot - 20% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon
Age de la vigne	35 ans
Viticulture	Traditionnelle
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle, en cuves thermo-régulées
Elevage	18 mois en barriques de chêne (30% neuves)

Historique

Frère jumeau de Clos René, le vignoble du Château Moulinet-Lasserre se situe sur le versant ouest du plateau de Pomerol et appartient à la même famille depuis plusieurs générations.

Son terroir, composé principalement de graves, permet une pleine maturation du fruit dans les années sèches comme dans les années pluvieuses. D'une moyenne d'âge de 35 ans, la vigne, conduite de manière traditionnelle, profite pleinement de ces sols chauds.

La vinification, respectueuse du raisin (vendangé manuellement), est faite en cuves thermo-régulées. Les vins sont élevés pendant 18 mois en barriques de chêne dont une partie est renouvelée chaque année.

Les vins, délicats et agréables dans leur jeunesse, possèdent une structure somptueuse qui promet un joli bouquet tertiaire après quelques années de vieillissement.