Saint Emilion Grand Cru

Château Moulin de Lagnet

Vin Bio depuis 2001

AOC Saint Emilion Grand Cru

L'histoire du domaine

Les vignes s'étendent sur **9 ha** et produisent exclusivement des **vins rouges d'A.O.C. Saint-Emilion** et **Saint-Emilion Grand Cru**. Leur âge moyen est de 50 ans pour le Grand Cru et de 30 ans pour le Saint-Emilion. Les sols argilo-sableux laissent s'épanouir les cépages de **Merlot (86%)**, **Cabernet Franc (12%)** et **Cabernet Sauvignon (2%)** .
1984 : reprise de la **propriété familiale** et création du domaine à partir de 3 hectares de vignes.
De 1984 à 2000 : ère de rénovation. Le vignoble atteint 9 hectares pour une production annuelle de 44 000 bouteilles. Notre engagement vers la qualité est, dès 1984, un objectif permanent.
2001 : **agriculture biologique certifiée**.
2008 : Olivier CHATENET, notre fils ainé, est venu apporter son approche, testant de nouvelles démarches : **approche bio-dynamique**.

La cave
Le travail au chai s'effectue dans la continuité du travail réalisé à la vigne, il vise à respecter le fruit et les vins. Les fermentations se font à l'aide des levures présentes sur le raisin et dans la cave **(levures indigènes).**

Notes de dégustation

Un nez de fruits rouges mûrs, subtilement boisé, aux notes vanillées et épicées.
Profil solaire, volptueux et belle densité en bouche
ÉLE VAGE : **12 mois en barriques de chêne français**

Cépages

- 100% Merlot

Sélection de vieilles vignes de plus de 50 ans

Ce vin se déguste

- Servir à 16 - 18°C, ouvrir 1h30 avant
- Temps de garde : Garde : 10-15 ans

Ce vin convient avec

Plat

- Côte de bœuf grillée,
- Cuissot de chevreuil aux cèpes,
- Gigot de mouton,
- Plats d'hiver.

lacave.facecile.com