



Fronsac

Cuvée particulière 2002

Château Tour du Moulin

Caractéristiques

Région :	Bordeaux rive droite
Appellation :	Fronsac
Encépagement :	85 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Molasse du Fronsadais et calcaire sur astéries
Situation :	En croupes, exposition Sud-Est
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve thermorégulée
Elevage :	12 mois en barriques (50 % bois neuf)
Vinificateur :	Vincent Dupuch
Propriétaire :	Josette et Vincent Dupuch

Analyse

Visuel :	Robe rubis, belle brillance.
Olfactif :	Le nez est assez complexe et associe des notes fruitées de cerise et de prune à quelques parfums épicés de cannelle et empyreumatiques de goudron et de bois.
Gustatif :	L'attaque de bouche est ronde et gourmande. Le vin prend place tout en souplesse et douceur. La finale est longue et harmonieuse.
Global :	Tout le soyeux du merlot s'exprime dans ce Fronsac de bien belle constitution.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2020
Accords mets - vin :	Faisan au Saint-Emilion
Service :	Servir à 17 °C