



# Château Grand Moulinet

POMEROL  
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

## HISTOIRE

Cela fait cinq générations que la famille Ollet- Fourreau exploite différentes propriétés viticoles dans le bordelais, et plus précisément, depuis les années 30 sur la rive droite de la Garonne dans les appellations Lalande de Pomerol et Pomerol.

## SECRETS DE TERROIR

**Superficie :** 3 hectares

**Nature des sols :** Sable sur argile, assez chaud et permettant une maturité précoce

**Encépagement :** Merlot 90% - Cabernet Franc 10%

## VINIFICATION

Vendanges en vert au mois de juillet et sélection sur deux tables de tri au moment de la récolte sont autant de facteurs contribuant à la qualité de ce vin. Elevés exclusivement en barriques neuves pendant 10 à 12 mois, les vins du Château Grand Moulinet sont très charpentés, possèdent une bonne structure tannique ainsi qu'une couleur très vive.

## DÉGUSTATION

Rouge vif, sombre. Le nez est expressif, notes de fruits rouges, le boisé est grillé, légèrement vanillé. En bouche, le fruit est très présent, les tanins sont doux, soyeux, très mûrs, un peu confiturés. Un joli millésime, à carafier deux heures si on souhaite le déguster maintenant, ou à laisser quelque temps en cave.

## HISTORY

For five generations, the Ollet-Fourreau family has been running different wine estates in the Bordeaux region, and more precisely, since the 1930s on the right bank of the Garonne, in the Lalande de Pomerol and Pomerol appellations.

## TERROIR'S SECRETS

**Area:** 3 hectares

**Soil:** Sand on clay, quite warm and allowing an early maturity

**Grape Varieties:** Merlot 90% - Cabernet Franc 10%

## VINIFICATION

Green harvesting in July and selection on two sorting tables at the time of harvesting are factors that contribute to the quality of this wine. Aged exclusively in new barrels for 10 to 12 months, the wines of Château Grand Moulinet are very full-bodied, have a good tannic structure and a very bright color.

## TASTING

Bright and dark red color. The nose is expressive, with notes of red fruits. The woodiness is toasted, slightly vanilla. On the palate, the fruit is very present, the tannins are soft, silky, very ripe, a bit jammy. A nice vintage, to be decanted for two hours if you wish to taste it now, or to be left in the cellar for some time.



CONTACTEZ-NOUS ✉ [contact@alliancesdesrecoltants.com](mailto:contact@alliancesdesrecoltants.com) ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  [alliancesdesrecoltants.com](http://alliancesdesrecoltants.com)  [alliancesdesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancesdesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants