



Moisin
2002

Viticulture

- Age moyen des vignes : 80 ans.
- Vendanges mammelles en cagettes.
- Tri à la vigne et au chai.
- Rendement moyen : 40 hl/ha.

Vinification et élevage

- La parcelle est vinifiée dans une petite cuve inox.
- Durée de cuvaison : 3 semaines.
- La totalité du volume fait sa fermentation malo-lactique en barriques neuves.
- Elevage durant 18 mois en barriques avec soutirages à l'esquive.
- 70% de barriques neuves.
- Parc de barriques entièrement français (Taransaud, Berthomieu et Erndtage).
- Collage léger en barrique, pas de filtration.



Assemblage

Moisin est une cuvée issue, d'une seule parcelle, plantée du seul cépage PETIT VERDOT ; ancien cépage du bordelais, tombé en disgrâce à cause de la difficulté de sa viticulture, mais rempli de qualités à nos yeux ; des qualités de couleur, de saveur et...de cœur.

Nous sommes aidés par les précieux conseils de nos œnologues Jacques et Eric BOISSENOT.

Degré finale : 14%

*Odile et Patrice de Bostéti - Château MOUITTE BLANC 6, impasse de la Libération
33460 MACAU en MEDOC*

*Tel/fax : 05 57 88 40 39 Tel. port. : 06 03 55 83 38
e-mail : mouitteblanc@wanadoo.fr site www.mouitte-blanc.fr*