



## **CHATEAU BISTON**

**MOULIS**

Appellation Moulis Contrôlée

*Assemblage d'une sélection parcellaire de nature argilo-calcaire et des plus jeunes vignes du domaine. Cette cuvée ne cesse de s'affiner et connaît un joli succès auprès d'une clientèle exigeante et toujours plus nombreuse d'amateurs et de professionnels de la restauration. D'une structure souple et délicate sa franchise fait l'unanimité, il est précoce et d'une bonne longévité. Parfait compagnon de table des moments simples et conviviaux, il se révélera un bel allié en toutes circonstances pour accompagner entrées, charcuteries, grillades et fromages. A boire dès 2 ans d'âge. Garde 5/6 ans.*

### Millésime 2007

Chahutée entre le pire et le meilleur, la récolte 2007 a subi un été capricieux qui s'est particulièrement bien terminé.

Vendange saine et de bonne maturité, dont l'assemblage fait la part belle au cabernet sauvignon.

Joli vin : bouche charmeuse, souple, ronde et équilibrée. A terminer.

---

#### **Guide des vins Gilbert & Gaillard 2011**

« Belle robe soutenue d'un rouge jeune. Nez plaisant, floral et fruité. La bouche affiche un joli fondu, les arômes sont nets. La pointe de fermeté finale augure d'une certaine garde. »

#### **Guide le petit futé Gironde 2010**

« Belle robe rubis. Nez expressif de cannelle, de petits fruits noirs (liqueur de cassis et mûre). Bouche ronde, souple et fruitée. Tannins fondus, finale longue et fruitée sur des notes d'épices. »