



CHÂTEAU 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 2009

Une météorologie parfaite pour la vigne et de superbes vendanges. Vinification parcellaire sur mesure pour exalter l'expression de toutes les nuances du vignoble.

Guide Gilbert & Gaillard 2013

« Robe d'un joli rouge vif. Nez plaisant évoquant la chair de cerise sur un fond délicatement fumé. En bouche une belle matière, des tanins fondus, de la fraîcheur. La finale est croquante et reste sur le fruit, ponctué d'une légère touche de réglisse.»

Guide le petit futé Gironde 2012

« Rubis nez fruits murs vanillé se veut finement boisé la bouche est souple (linéaire) sur des tanins fondus finissant sur des notes épicées.»