



## **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 2008

Malgré les caprices de la météo, heureux dénouement pour ce millésime ! Rendement faible favorable à la concentration. Maturité tardive, accomplie sous un généreux soleil d'octobre. Vinification douce pour préserver fraîcheur et saveur du raisin.

Jolie robe grenat. Belle fraîcheur aromatique où se mêlent les fleurs et les fruits. Bouche ronde et équilibrée. A boire.

---

#### **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. »

#### **Guide le petit futé Gironde 2011**

« Robe grenat sombre. Nez de belle facture, sur une dominante de fruits rouges, mûre, cassis. Pointe mentholée et grillée. Bouche ronde et élégante, joli retour aromatique fruité et intense. Les tanins sont remarquablement enrobés et juteux. »

#### **Guide des vins Gilbert & Gaillard 2012**

« Robe rouge carmin. Nez franc de fruits rouges mûrs. La bouche privilégie nettement le fruit à la structure. On aime sa netteté aromatique et sa fraîcheur. Un vin très convivial. »