



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 2010

Conditions climatiques parfaites !

Millésime remarquable, issu d'une parfaite maturité du raisin.

Jolie matière. Nez floral, fin et délicat.

Vin équilibré, harmonieux, délicieusement fruité et charmeur.

A commencer en 2012 et jusqu'en 2016.

Gilbert & Gaillard note 88/100

Robe grenat soutenu. Nez profond de fruits noirs soulignés d'un boisé très franc. En bouche un joli volume, des arômes précis, expressifs. Le fruit est relayé en finale de plaisantes tonalités réglissées. Un millésime accessible qui peut encore vieillir.

Deep garnet-red. Profound nose of black fruits underscored by very honest oak. Lovely volume on the palate with precise, expressive aromas. Fruit flows into pleasant liquoricy tones on the finish. An accessible wine with some ageability left.

Guide Petit Futé Gironde 2013

Robe grenat sombre. Le nez s'ouvre sur des notes fumées et évolue sur la framboise mure. Délicatement boisé avec une pointe de laurier. La bouche est bien charpentée. Le vin mérite quelques années de cave.