



CHÂTEAU BISTON

MOULIS

Appellation Moulis Contrôlée

Millésime 2017

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.



Belle précocité printanière marquée par un terrible coup de froid fin avril : Une petite récolte, de qualité. Assemblage de très jolis merlots vendangés mi-septembre et des cabernets d'excellente maturité quinze jours plus tard.

Nez frais, bouche tendre. Le millésime 2017 brille par sa fine élégance et sa rondeur. Souple et fruité, il est déjà parfait !