



CHÂTEAU BISTON

MOULIS

Appellation Moulis Contrôlée

Millésime 2018

Assemblage d'une sélection parcelleire 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.



Début de saison marqué par de nombreux épisodes orageux, parfois très violents. Dès juillet, un bel été s'est durablement installé jusqu'à la vendange. Une production limitée, d'excellente maturité, a permis d'atteindre des records de concentration.

Le millésime 2018 surprend par sa texture savoureuse et son volume en bouche : à déguster sans tarder !