



CHÂTEAU BISTON

MOULIS

Appellation Moulis Contrôlée

Millésime 2019

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.



Après un hiver doux et un printemps frais, l'été sec et caniculaire a marqué la saison 2019. Coulure et sécheresse ont limité la production et ainsi, favorisé la concentration des baies riches en sucres et tannins. Excellentes conditions de récolte sous un beau soleil automnal.

Chaleureux et solaire le millésime 2019 séduit déjà par sa présence en bouche et son accessibilité immédiate.