



CHÂTEAU BISTON

MOULIS

Appellation Moulis Contrôlée

Millésime 2021

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.



Gels dévastateurs au printemps et début d'été chaotique ont amputés une partie de la récolte. Heureusement, le beau temps a fini par s'installer durablement au début du mois d'août et nous a permis d'attendre les premiers jours d'octobre pour rentrer une jolie petite récolte...

Nous en avons fait un vin de bonne facture : bien coloré, au nez floral, doté d'une riche matière fondante. Le cabernet sauvignon, belle réussite du millésime, confère structure, longueur et assurera une bonne tenue pour le vieillissement. L'élevage en fûts de chêne va apporter un supplément de finesse et de complexité à cet assemblage prometteur déjà harmonieux et parfaitement équilibré.