



**CHÂTEAU BISTON**

**MOULIS**

Appellation Moulis Contrôlée

### *Fiche technique Millésime 2022*



**Superficie :** 26 Hectares

**Production :** 38 500 bouteilles Château Biston

**Terroir :** graves et argilo-calcaire

**Encépagement :** cabernet sauvignon 50%, merlot 50%

**Densité plantation :** 7000 & 6600 pieds/Ha

**Age moyen du vignoble :** 10 ans

**Rendement :** 40 Hls/Ha

**Vendange :** mécanique et manuelle, éraflée en totalité.

**Vinification :** sélections parcellaires vinifiées en cuves inox thermo régulées. 15 à 25 jours de cuvaison entre 22 et 28°C.

**Elevage :** 20 mois. Assemblage sans filtration 3 mois après la vendange. 12 mois de vieillissement en barriques. Puis collage et mise en bouteille au château.

**Propriétaire :** Château de Malleret

**Maître de chai :** Guillaume Barbarin

**Oenologue conseil :** Eric Boissenot