



CHÂTEAU BISTON

MOULIS

Appellation Moulis Contrôlée



Fiche technique millésime 2023

Superficie : 26 Hectares

Production : 42 000 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

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