



Château CLOS DU MOULIN 2019

| | |
|-----------------------------|---|
| Anbaugebiet / Appellation : | AOC Médoc |
| Lage und Boden / Terroir: | direkt an der Gironde - tiefgründige Kieslagen Kalk Plateau mit Ton-Kalk Untergrundgestein |
| Rebflächen: | 13,5 ha |
| Stockdichte: | 5.000 |
| Ertrag: | 35 hl/ha |
| Rebsorten: | 3 % Cabernet Franc, 47 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot |
| Alter der Reben: | 30 Jahre |
| Lese: | Maschinenernte 30.09. - 07.10.2019 Merlot 09.10.2019 Cabernet Sauvignon |
| Vinifikation: | 30 Tage traditionell in Edelstahl tanks |
| Ausbau: | im Barrique und in Edelstahl tanks |
| Alkoholgehalt: | 14 % |
| Abzug: | 66.600 Flaschen (sind vorgesehen) vegan, ohne weitere Zusatzstoffe außer Sulfite |
| Kontakt: | Vignobles Paeffgen Stefan & Heike Paeffgen |
| Adresse: | 7, Route du Port de By, F-33340 Bégadan |
| Telefon: | +33 (0) 556 41 50 79 |
| Email: | vignobles@paeffgen.org |
| Internet: | www.vignoblespaeffgen.org |
| Sprachen: | Français, English, Deutsch |