

# CHATEAU MOULIN PEY-LABRIE

2011

VIGNOBLE : 7,63 Hectares de plus de 70 ans  
en coteaux Argilo-calcaires sur molasse.

DATE DES VENDANGES : du 15 au 24 Septembre

RENDEMENT : 35 hl/ha

ASSEMBLAGE : 95% Merlot 5% Malbec

ALCOOL : 13,45° PH : 3,65 AT : 3,60

## VINIFICATION :

Vendanges manuelles en cagettes.

Tri avant éraflage total.

Remontages modérés et en douceur en petites cuves  
thermo régulées.

Vinification parcellaire.

Aux pompes : Bénédicte et Grégoire HUBAU.

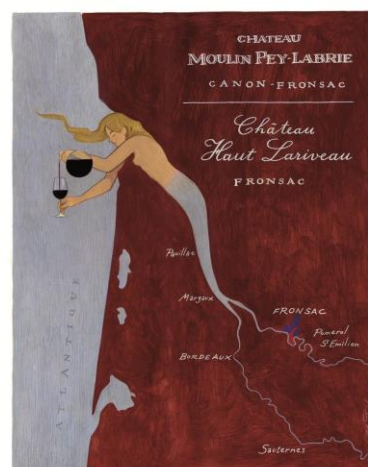
Macération de 18 à 21 jours.

ELEVAGE : en futs de 600 litres (dont 28% de futs neufs),  
durant 18 mois.

PRODUCTION : 35.000 bouteilles

CHATEAU  
MOULIN PEY-LABRIE

F-33126 FRONSAC  
T. (33) 0557. 511. 437  
moulinpeylabrie.com  
moulinpeylabrie@wanadoo.fr



Bénédicte et Grégoire HUBAU  
vignerons

