



CHATEAU DUPLESSIS MOULIS-EN-MEDOC CRU BOURGEOIS 2015



FRANCE

• BORDEAUX



Sol
Argilo-calcaire et argilo-limoneux



Propriété
23 HA



Cépage
MERLOT - CABERNET SAUVIGNON
CABERNET FRANC - PETIT VERDOT



Volume
75 cl



92 Pts Wine Enthusiast



Ancien pavillon de chasse, le Château Duplessis aurait été la propriété de Armand du Plessis, neveu du Cardinal Richelieu. Lucien Lurton devient actionnaire du château à partir de 1960 et le lègue à sa fille Marie Laure Lurton en 1992. Soucieuse de l'environnement, celle-ci conduira la vigne en culture raisonnée. Philippe Ferrier s'y engage également lors de l'acquisition du château en 2015. Il y réalise dès son arrivée une remise à neuf complète, du chai aux bâtisses. Ce renouveau lui permettra notamment de reconnaître ce millésime comme Cru Bourgeois.



Propriétaire
Philippe Ferrier



Vinification
Le bisulfite et le foulage des raisins ne sont pas utilisés à l'encuvage, le remplissage des cuves se fait par gravitation. La méthode de vinification par délestage permet l'optimisation de l'extraction des baies, tout en préservant le côté fruité. Le vieillissement s'effectue en fûts de chêne pour une durée variant, selon le millésime, de dix à douze mois.



Dégustation
Ce vin présente une couleur de rubis intense. Son nez est marqué par des arômes de baies noires et de poivres. Il nous livre une belle rondeur, un équilibre et une fraîcheur en bouche.



Accord mets et vins
S'accordera parfaitement avec une viande rouge ou un dessert chocolaté



Occasion
Parfait pour un apéritif ou un bon repas !



Température de service
17-18°C

