



CHÂTEAU
Moulin
DE LAGNET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2023



Nous n'élaborons cette cuvée que dans les belles années, lorsque les raisins offrent le potentiel d'un «Grand Cru». Les meilleurs raisins de nos vieilles vignes sont alors sélectionnés et élevés en barriques de chêne français.

Sol • Argilo-siliceux de pied de côtes

Cépage • 100% Merlot, sélection de vieilles vignes

Âge moyen des vignes • 53 ans

Superficie • 1,5 hectares

Rendement • 40 hl / hectare

Récolte • Manuelle et tri des grappes

Vinification • Macération en baies éraflées-foulées, fermentation avec des levures indigènes en cuve inox, extraction par remontages, cuvaison de 4 semaines et macération finale à chaud

Élevage • Plus de 12 mois en barriques de chêne français

Mise en bouteilles

Le 06 Août 2025

Pas de collage

Garde : 10-15 ans

Production

6 195 bouteilles (75 cl)

381 Magnums (1,5 l)

Caractéristiques analytiques finales

TAV : 14,5 % vol

AT : 3,64 g/l d'H₂SO₄

pH : 3,49

AV : 0,40 g/l d'H₂SO₄

SO₂ total : 35 mg/l

