



Château Trois Moulins

Millésime 2012

2012 : Année des terroirs et du savoir-faire ...

Inverse du 2011 sur le plan climatique, 2012 a vécu un printemps humide et frais et un été radieux et chaud (août a été le plus chaud depuis 2003). Passer du froid au chaud et de l'humide au sec est un exercice difficile pour des plants de vigne, heureusement août et septembre ont gommé les néfastes conséquences de la météo du printemps.

Les vendanges furent tardives mais la patience fût récompensée. Le millésime 2012 prend place parmi les bonnes années du Bordelais, avec des vins équilibrés, un très bon niveau de maturité qu'accompagnent des tannins harmonieux et de grande élégance.

2012 restera le millésime du vinificateur avisé, autant que d'un vigneron laborieux. Nous avons particulièrement soigné le tri de la vendange et diriger la vinification avec grande douceur (15° à 20°). Notre vin se recommande pour son charme, sa complexité, sa rondeur agrémentée d'arômes fruités très séduisants. Il fait partie des vins les mieux notés et les plus primés du Haut Médoc.



chiffres clés

Vendanges :

Merlot : du 01/10 au 11/10

Cabernet Sauvignon : du 10/10 au 17/10

Cabernet Franc : 15/10

Rendement moyen : 38 hl

Acidité totale 3,49 - Ph 3,61 - IPT 82

Assemblage :

52% Merlot,

33% Cabernet Sauvignon,

15% Cabernet Franc

Degré alcoolique : 13,1% vol.

Dégustation

Le Point - Jacques Dupont - note 14/20

Jean-Marc Quarin - note 14/20

Wine Patriot - score 85-86

Concours Bordeaux Vins d'Aquitaine 2014
Médaille d'Or

Concours Mundus Vini 2014
Médaille d'Or

la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 28 ha

viticulture

Encépagement : Merlot 45% - Cabernet Sauvignon 35%
Cabernet Franc 20%

Age moyen du vignoble : 19 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Protection raisonnée

Façons culturales traditionnelles, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et

Vendanges vertes.

œnologie

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Double tri manuel sur table de tri post-éraflage à la réception des vendanges

Vinification : 31 cuves thermorégulées; macération pré-fermentaire

Cuaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois

15% de barriques neuves - Huit Tonneliers sélectionnés

Elevage sur lies fines.

Œnologue Conseil : Claude GROS

mise en bouteille

Filtration tangentielle

production

140 000 bouteilles

propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE

Château Cambon La Pelouse
5, Chemin Canteloup - 33460 MACAU
Tél.+ 33 (0)5 57 88 40 32 - Fax + 33 (0)5 57 88 19 12
contact@cambon-la-pelouse.com