



Millésime 2013

Château Trois Moulins



2013 : Un avis très terre à terre ...

2013 a subi un climat très atlantique, mais aussi profité de facteurs qualificatifs : un très bel été et une vendange de très faible rendement.

2013 a aussi été un véritable examen d'aptitude de gestion technique de ce millésime tant à la vigne qu'au cuvier.

Enfin, la qualité des équipements de tri et de vinification a été un atout indispensable.

Ce millésime aura une marque très médocaine, le château Trois Moulins sera assemblé avec une majorité de Cabernet Sauvignon (43%), conséquence de la coulure des Merlots mais aussi de choix dans le renouvellement de notre encépagement.

chiffres clés

Vendanges :

Merlot :
du 27/09 au 08/10

Cabernet Sauvignon :
du 03/10 au 11/10

Cabernet Franc :
du 07/10 au 08/10

Rendement moyen : 34 hl
Acidité totale 3,8 - Ph 3,52 - IPT 75

Assemblage :

50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc

Degré alcoolique :

13,5% vol.

Dégustation

Terre de Vins - note 15 / 20

Dégustation Bettane Desseauve Avril 2014

«Beau volume de bouche pour le fruité, sans aspérité, tannins fins.»

La Revue du Vin de France

*«D'un abord facile, avec un fruit ouvert et généreux, ce vin s'offre immédiatement :
une belle affaire.»*

+ de commentaires : téléchargez la fiche pdf «commentaires de presse»

la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 28 ha

Depuis 2009 : 10 % du vignoble est conduit en agriculture biologique

Depuis 2013 : adhésion au projet de certification norme 14001

viticulture

Encépagement : Merlot 45% - Cabernet Sauvignon 40%

Cabernet Franc 15%

Age moyen du vignoble : 20 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Protection raisonnée

Façons culturales traditionnelles, travail du sol, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et

Vendanges vertes.

œnologie

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Double tri manuel sur tables de tri vibrante à la réception

Vinification : 32 cuves thermorégulées, débouillage,
macération pré-fermentaire

Cuvaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois sur lies fines

30% de barriques neuves, 20% barriques 1 vin

Huit Tonneliers français sélectionnés suivant cahier des charges

Œnologue conseil : Hubert de BOUARD

mise en bouteille

Filtration tangentielle

production

110 000 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

Agrément Cru Bourgeois

2008 - 2009 - 2010 - 2011 - 2012 - 2013