

# Château Lestage-Darquier

## Moulis Cru Bourgeois

*Couleur rubis, nette et brillante. Nez de fruits rouges (cassis) très intense.*

*Attaque toute en douceur, puis en bouche, dominante de fruits rouges très murs et un bon volume. Les tanins présents assurent la longueur en bouche. Vin très marqué par la rondeur et la générosité.*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE** : Sur la commune de Moulis en Médoc. Propriété familiale dirigée par Brigitte et Francis Bernard depuis 1982. Soucieux de la qualité du terroir, ils pratiquent depuis plusieurs années la « Protection raisonnée du vignoble et ont reçu en 2004 la qualification Agriculture Raisonnée et la certification Terra Vitis.

**SURFACE EXPLOITEE** : 10 hectares

**NATURE DU SOL** : Graveleux sur un sous-sol argilo-calcaire et argilo-graveleux.

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE** : 50 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 5 % Petit Verdot et Cabernet Franc

**VENDANGES** : Manuelles.

**VINIFICATION** : Macération pré-fermentaire. Vinification classique en cuves avec longue macération (25 jours).

**ELEVAGE** : Pendant 12 mois, en barriques chêne dont 30% renouvelées tous les ans.

**PRODUCTION** : 45 000 bouteilles en moyenne à l'année.

