



Château Caroline

Moulis-en-Médoc

Cru Bourgeois

Le vignoble du Château Caroline s'étend sur le plateau de Bellevue, beau site dominant le village de Moulis. Autrefois dépendance du Château Lestage qui s'étendait sur Moulis, cette propriété a reçu le joli nom de Caroline dès 1964. Le socle de calcaire à astéries sur lequel mûrissent ses vignes nous permet d'élaborer des vins d'une belle franchise, tout en rondeur. Au fil du temps, ils s'épanouissent pour affirmer une intense générosité et une grande finesse et atteindre leur plénitude entre 5 et 10 ans.

Certification environnementale : Terra Vitis

Propriétaires : Famille Chanfreau

Superficie du vignoble : 7 hectares

Terroir : Graves Pyrénéennes sur calcaire à astéries.

Encépagement : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon

Conduite du vignoble : La vigne est cultivée dans le plus grand respect de la plante et de son environnement.

Vinification : Sélection rigoureuse des parcelles et des raisins lors de la récolte suivie avec soin. Fermentation en petites cuves thermorégulées. La durée de cuvaison est de 20 à 25 jours.

Elevage : 12 mois en barriques de chêne renouvelées par tiers chaque année.

Mise en Bouteilles au Château.

