




# Château Chemin Royal

Moulis-en-Médoc  
Cru Bourgeois

Le vignoble de Château Chemin Royal s'épanouit le long de l'ancienne voie romaine nommée le Chemin des Vins ainsi que sur le coteau faisant face au Château Fonréaud, point culminant du Médoc. En 1962 Léo CHANFREAU reprend ce domaine, ancienne métairie de Fonréaud. Le vignoble est replanté à cette époque avec une majorité de Merlot, il atteint aujourd'hui une belle maturité.

C'est Jean Chanfreau, fils de Léo, qui dirige aujourd'hui le domaine avec l'aide de son épouse Marie-Hélène.

Le vin, d'une grande élégance exprime à merveille le tempérament Moulis.

- **Certification environnementale** : Lutte raisonnée, certification Terra Vitis à partir du millésime 2015. 
- **Terroir** : Au sud le sol est composé de graves pyrénéennes tandis que le Nord du coteau est constitué d'argilo-calcaire.
- **Superficie** : 6 hectares.
- **Encépagement** : 65 % Merlot - 35 % Cabernet-Sauvignon
- **Production** : La production annuelle moyenne est de 35 000 bouteilles.
- **Vinification** : Après une sélection rigoureuse à la vigne, le raisin est vinifié selon les méthodes traditionnelles avec une parfaite maîtrise des températures. La cuvaison dure environ 20 jours. Après fermentation malolactique, le vin est mis en en barriques pour une durée de 12 mois, soutiré tous les 3 mois, collé au blanc d'œuf puis mis en bouteilles au château.
- **Elevage** : 12 mois en barriques de chêne renouvelées par tiers chaque année.

Mise en bouteilles au Château.

