

# Château Moulin Cuvée « piverts »



**Appellation :** Fronsac

**Terroir :** Pieds de Coteaux argileux sur calcaire  
Age moyen des vignes : 45 ans.

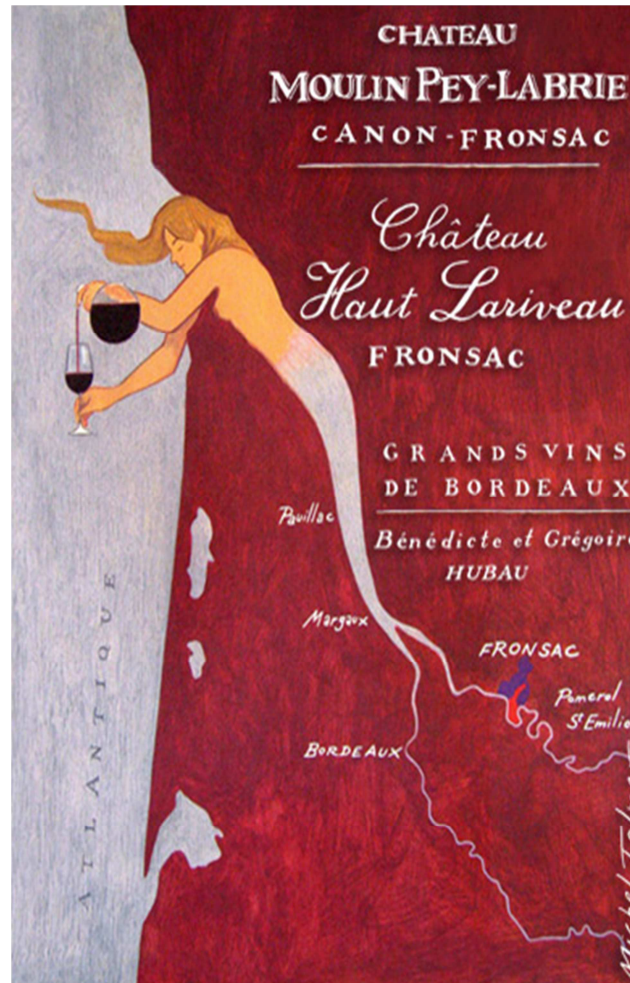
**Cépage :** 100 % Merlot

**Vinification :** Vendanges manuelles à pleine maturité, en caissettes  
Eraflage total.  
Cuvaion 3 semaines environ  
Contrôle des températures sur cuves.

**Eleavage :** Vin sans souffre.  
En cuves pendant 12 mois.

**Production :** 500 caisses

**Commentaire de dégustation :**  
Un style tout en fruit et en légèreté, à boire jeune pour sa gourmandise



Château Moulin Pey-Labrie  
Château Haut-Lariveau  
Bénédicte et Grégoire HUBAU  
33126 Fronsac

Tél : (33) 05 57 51 14 37

Mail : [moulinpeylabrie@wanadoo.fr](mailto:moulinpeylabrie@wanadoo.fr)

Site : [www.moulinpeylabrie.com](http://www.moulinpeylabrie.com)



## Château Moulin Pey-Labrie

### Château Haut-Lariveau

Bénédicte & Grégoire HUBAU

CONVERSION  
EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
DEPUIS 2010

## Château Moulin Pey-Labrie



**Superficie :** 7,63 Hectares

**Appellation :** Canon-Fronsac

**Terroir :** Coteaux argilo-calcaires sur molasses  
Age moyen des vignes : 65 ans.

**Cépage :** 95 % Merlot & 5 % Malbec

**Vinification :** Vendanges manuelles à pleine maturité, en caissettes.  
Eraflage total.  
Cuvaion longue en cuves de petit volume équipées d'un dispositif de régulation des températures.  
Œnologue conseil : AC. D. Conseils.

**Elevage :** 30 à 50% barriques neuves pendant 18 mois

**Production :** 2500 caisses.

### Commentaire de dégustation :

Un style tout en race qui exprime la noblesse de son terroir minéral

## Château Haut-Lariveau



**Superficie :** 7,92 Hectares

**Appellation :** Fronsac

**Terroir :** Combes argilo-calcaires et plateaux argilo-graveleux  
Age moyen des vignes : 60 ans.

**Cépage :** 100 % Merlot

**Vinification :** Vendanges manuelles à pleine maturité, en caissettes.  
Eraflage total.  
Cuvaion 3 semaines environ  
Contrôle des températures sur cuves.  
Œnologue conseil : AC. D. Conseils.

**Elevage :** 25% barriques neuves pendant 12 à 18 mois

**Production :** 3000 caisses

### Commentaire de dégustation :

Un style tout en rondeur et féminité qui enchante pour sa gourmandise

## Château Moulin



**Appellation :** Fronsac

**Terroir :** Pieds de Coteaux argileux sur calcaire

Age moyen des vignes : 45 ans.

**Cépage :** 100 % Merlot

**Vinification :** Vendanges manuelles à pleine maturité, en caissettes.  
Eraflage total.  
Cuvaion 3 semaines environ  
Contrôle des températures sur cuves.  
Œnologue conseil : AC. D. Conseils.

**Elevage :** En fûts pendant 12 mois

**Production :** 1300 caisses.

**Commentaire de dégustation :** Un style sur le fruit et la vivacité, à boire jeune pour sa fraîcheur