

CHATEAU

Moulin de Cassy



VINS DE PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE COMPAGNET



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

MÉDOC

CRU BOURGEOIS

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

BÉGADAN

Superficie :	12 hectares
Rendement :	55 hectolitres/hectare
Production :	80 000 bouteilles
Nature du sol :	Argilo-calcaire
Taille :	Guyot double
Encépagement :	50 % cabernets sauvignons – 50 % merlots
Age moyen des vignes :	30 ans
Porte-greffe :	420A, 161-49, Fercal
Densité de plantation :	6 500 pieds/hectare
Vinification :	Prise de risques sur la date de récolte, cuves ciment de petits volumes, cuvaison longue
Mise en bouteille :	12 mois après la récolte avec une légère filtration
Dégustation :	Flatteur en bouche, fruits mûrs concentrés. Légèrement boisé.
Harmonie des mets et des vins :	Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges, les gibiers et les fromages
Œnologue conseil :	Antoine Medeville

LES PRINCIPALES RÉCOMPENSES

- Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2006 (millésime 2004)
- Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2007 (millésime 2005)
- Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2010 (millésime 2008)

SCEA Pierre et Olivier Compagnet
10 Route de Lesparre
33340 BÉCADAN

Tel. +33 (0)5 56 41 57 75

Fax +33 (0)5 56 41 53 22

info@compagnetvins.com

www.chateau-moulin-de-cassy.com