



# Château Moulin Riche

Saint-Julien

2019

**Idéalement situé au nord-ouest de l'appellation de Saint-Julien, le Château Moulin Riche est composé de 20 hectares de vignes d'un seul tenant. De ce terroir naissent des vins d'une pure gourmandise, qui ne reflètent pas moins le style élégant et structuré de l'appellation.**

Grâce à des sols composés de « terres noires » et de « graves noires », les parcelles de Moulin Riche offrent à la vigne une capacité unique à réguler l'apport d'eau de la plante tout au long de son cycle végétatif. Ce phénomène permet de prévenir contre le stress hydrique en périodes de sécheresses estivales.

Les cépages emblématiques du Médoc, Cabernet Sauvignon et Merlot y trouvent leur bonheur tout comme le Petit Verdot. Ce dernier, étant un cépage tardif, profite pleinement de la chaleur restituée par les graves. Variété à petites baies, le Petit Verdot apporte du relief dans l'assemblage avec une touche épicee et une pointe de fraîcheur. De cette alliance, naît le caractère gourmand propre aux vins du Château Moulin Riche.

Véritable explosion de fruits noirs, ce millésime solaire nous comble d'un plaisir immédiat. Sa structure élégante et sa rondeur illustrent parfaitement le profil très suave des vins de la propriété.



**Ideally located in the northwest of the Saint-Julien appellation, Château Moulin Riche is composed of 20 hectares of vineyard forming a single block. From this terroir are born wines that are delectable, yet still echoing the elegant, structured style of the appellation.**



Due to soils composed of «black earths» and «black gravels», the plots of Moulin Riche offer the vine a unique ability to regulate the water supply to the plant throughout its vegetative cycle. This phenomenon helps to prevent water stress during summer droughts.

Here, the emblematic grape varieties of the Médoc; Cabernet Sauvignon and Merlot flourish as well as Petit Verdot. The latter, being a late ripening grape variety, takes full advantage of the heat reflected by the gravels. A variety with small berries, the Petit Verdot brings depth to the blend with a spicy edge and a touch of freshness. From this alliance, the *gourmand* character specific to the wines of Château Moulin Riche is born.

A real explosion of black fruits, this solar vintage fills us with delight. Its elegant structure and roundness perfectly illustrate the very suave profile of the wines of the property.



#### ASSEMBLAGE :

69% Cabernet Sauvignon  
20% Merlot  
11% Petit Verdot

#### DATE DE VENDANGES :

20 septembre au 11 octobre 2019

#### BLEND:

69% Cabernet Sauvignon  
20% Merlot  
11% Petit Verdot

#### HARVEST DATES:

20<sup>th</sup> September - 11<sup>th</sup> October 2019



92-94 / 100 - Yves Beck / mars 2020 - Beckustator

“Pourpre violacé. Que de finesse et de subtilité dans ce bouquet ! Agréables notes de graphite et de cèdre suivies de notes de menthe ainsi que de nuances de baies rouges et noires.

En bouche le vin est crémeux, élégant et parfaitement équilibré. Que de grâce et de fraîcheur grâce à une bonne entente entre la finesse des tannins et la fraîcheur de la structure.

En fin de bouche je retrouve les notes fruitées constatées dans le bouquet. La boucle est bouclée et Moulin Riche se présente sous un angle plus performant que jamais. Quelle belle réussite ! Finale juteuse et fruitée.”

91-93 / 100 - Chris Kissack / June 2020 - The Wine Doctor

“In the glass it displays a beautifully fresh crimson hue [...] with a crimson-mulberry rim. Quite classically styled on the nose, with smoky redcurrant and cherry fruits, cocoa bean and barrel spice, the fruit within showing a charming, vaguely floral crystalline definition.

A medium-bodied start to the palate, maintaining an elegant, supple, polished and textural feel to it through the middle, where the texture is draped over a central backbone of grained, dark and brooding tannins. So supple, with coffee bean and smoky elements, confidence, texture, energy and joy. A delicious wine with the substance and tannic grip it needs to develop.

This is one for the cellar.”



Quand la gourmandise se décline, découvrez son second vin : M de Moulin Riche

[www.leoville-poyferre.fr](http://www.leoville-poyferre.fr)



Engagé dans des démarches respectueuses de l'environnement, le Château Léoville Poyferré a intégré la démarche SME des vins de Bordeaux en 2016 et est certifié HVE de niveau 3 depuis le millésime 2017.