

# CHÂTEAU MOULIN SAINT-GEORGES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



## Face au Château Ausone, l'un des secrets les mieux gardés de Saint-Émilion

Dans la famille Vauthier depuis 1921, ce cru confidentiel de sept hectares se situe à deux pas de l'entrée sud du village de Saint-Émilion. Il occupe une position exceptionnelle en face du Château Ausone et de son voisin Château La Clotte. Le ruisseau de Fongaban a dessiné ce coteau calcaire, et explique l'existence du moulin qui appartenait à la seigneurie de Saint-Georges. Ici, le merlot est roi avec quelques parcelles de cabernet franc.

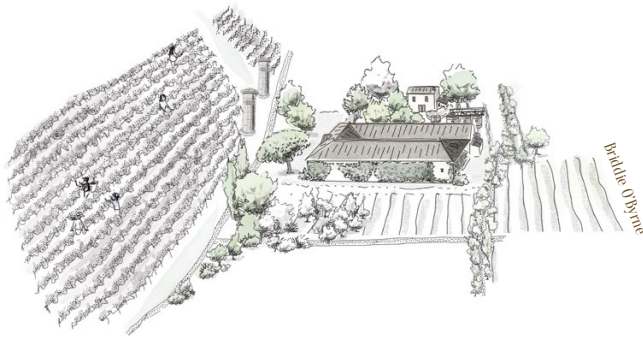
MILLÉSIME 2023. Tout comme au Château Ausone, les parcelles situées en coteaux ont su tirer leur épingle du jeu au-delà des conditions climatiques délicates. Le travail minutieux de la vigne s'est concentré sur la maîtrise de la vigueur et la gestion des couverts végétaux. La maturité et l'équilibre ont été optimaux grâce à un mois de septembre tempéré et sec.

## Facing Château Ausone, one of the best-kept secrets of Saint-Émilion

In the Vauthier family since 1921, this exclusive cru of seven hectares is located just a stone's throw from the southern entrance to the village of Saint-Émilion. It occupies an exceptional position facing Château Ausone and its neighbor, Château La Clotte. The Fongaban stream has sculpted this limestone hillside, bearing witness to the existence of the mill that belonged to the Seigneurie de Saint-Georges. Here, Merlot reigns supreme with a few plots of Cabernet Franc.

2023 VINTAGE. Just like at Château Ausone, the hillside plots managed to excel despite the delicate climatic conditions. Meticulous vineyard work focused on controlling vigor and managing vegetation cover. Ripeness and balance were optimal thanks to a dry and mild September.





## Fiche technique 2023

**SITUATION :** coteaux exposés ouest à l'entrée sud du village de Saint-Émilion.

**SOLS :** argilo-calcaires.

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE :** 7 hectares.

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans.

**DENSITÉS DE PLANTATION :** 5 000 à 12 600 pieds par hectare.

**DATE DES VENDANGES :** 21 et 22 sept. (merlot). 29 sept. (cabernet franc).

**RÉCOLTE ET VINIFICATION :** vendange manuelle avec tri densimétrique. Vinifications parcellaires avec extractions douces par délestages en cuves inox thermorégulées.

**ÉLEVAGE :** 18 mois en barriques neuves.

**VIGNOBLE CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE.**

**ASSEMBLAGE :** 85% merlot, 15% cabernet franc.

**MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :** Philippe Baillarguet / Laurent Vallet.

**PROPRIÉTAIRE VIGNERON :** famille Vauthier.

## 2023 technical sheet

**LOCATION:** west-facing hillsides at the southern entrance to the village of Saint-Émilion.

**NATURE OF SOILS:** clay-limestone.

**PLANTED VINEYARD AREA:** 7 hectares.

**AVERAGE AGE OF VINES:** 35 years.

**PLANTING DENSITY:** 5,000 to 12,600 vines per hectare.

**HARVEST DATES:** September 21<sup>st</sup> and 22<sup>nd</sup> (Merlot). September 29<sup>th</sup> (Cabernet Franc).

**HARVEST AND WINEMAKING:** manual harvest with density sorting. Plot-by-plot vinification with gentle extractions through rack-and-return in temperature-controlled stainless-steel tanks.

**AGING:** 18 months in new barrels.

**VINEYARD CERTIFIED ORGANIC.**

**BLEND:** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc.

**CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:** Philippe Baillarguet / Laurent Vallet.

**OWNER - WINEGROWER:** Vauthier family.

**DÉGUSTATION.** La couleur rubis est profonde et brillante. Les arômes révèlent une palette de petits fruits rouges avec de subtiles notes vanillées. En bouche, l'attaque est vive et amorce une belle trame équilibrée avec des notes épicées. L'élégance suave du merlot s'harmonise avec des tanins serrés et soyeux, puis s'allonge vers une finale persistante.

**TASTING.** Deep and brilliant ruby in color. The aromas reveal a palette of red berry fruits with subtle vanilla notes. On the palate, the attack is lively and leads to a beautiful balanced framework with spicy notes. The smooth elegance of the Merlot harmonizes with taut and silky tannins, extending to a persistent finish.