

CHÂTEAU MOULIN SAINT-GEORGES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Fiche technique 2025

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

SOLS : argilo-calcaires.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 7 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 37 ans.

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

DATE DE VENDANGES :
Merlot : 11 et 12 septembre.
Cabernet franc : 17 et 18 septembre.

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.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 85% merlot,
15% cabernet franc.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :
Philippe Baillarguet / David Jean-Jean.

2025 technical sheet

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

SOILS: clay-limestone.

PLANTED VINEYARD AREA: 7 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 37 years.

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

HARVEST DATES:
Merlot: 11 and 12 September.
Cabernet Franc: 17 and 18 September.

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.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:
Philippe Baillarguet / David Jean-Jean.

DÉGUSTATION. La couleur rubis est profonde. Le nez révèle une palette de fruits rouges et noirs, et une fraîcheur argileuse caractéristique. En bouche, l'attaque est assurée et ample, portée par une trame tannique soyeuse et délicate. Le millésime 2025 offre un contraste entre une texture riche et enveloppante et une élégance aromatique toute en finesse.

TASTING. Deep ruby in colour. The nose reveals a palette of red and dark fruits and a characteristic clay coolness. On the palate, the attack is confident and generous, carried by a gentle, silky tannic framework. The 2025 vintage offers a contrast between rich, enveloping texture and aromatic lift and finesse.