



*Moisin*  
2002

### Weinanbau

- Alter der Rebstöcke :80 Jahre
- Handlese
- Selektion der Trauben am Stock & im Keller
- Ertrag : 40 hl/ha.

### Weinbereitung & Ausbau

- Jede Parzelle wird getrennt in kleinen Inox Tanks vinifiziert
- Dauer der Gärung : 3 Wochen
- malolaktische Gärung des gesamten Mostes in neuen Eichenfässern
- Ausbau über 18 Monate in Barriques und Abstich von der Hefe « à l'esquive »
- 70% Ausbau in neuen Fässern
- Nur französische Eichenfässer (Sylvain, Berthomieux und Ermitage)
- Leichte Schönung im Faß, kein Filtern



### Assemblage

Der Moisin ist ein Cuvée einer einzelnen Parzelle, auf der nur PETIT VERDOT steht; eine alte Rebsorte des Bordelais, die kaum noch angebaut wird da sie sehr hohe Anforderungen an den Winzer stellt und spät ausreift, aber in unseren Augen eine Vielfalt von Qualitäten besitzt: Farbe, Geschmack,...und Herz.

Wir sind dankbar für die vielen präzisen Ratschläge unserer Önologen vom Laboratoire BOISSENOT bei der Herstellung dieses Weines.

**Alkohol : 14,5%**

*Odile & Patrice de Bortoli - Château MOUTTE BLANC  
6, impasse de la Libération 33460 MACAU en MEDOC*