

CHÂTEAU
Moulin du Cadet
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2021



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru

MILLÉSIME : 2021

PROPRIÉTAIRE : Famille LEFEVERE

VIGNOBLE :

Localité : Saint-Emilion

Superficie : 2.85 ha

Type de sol : Argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 100 %

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE :

- Les sols sont travaillés
- L'ensemble des travaux en vert sont réalisés à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage)
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale
- Engagé dans la démarche SME et en cours de certification HVE3.

VENDANGES : 100% manuelles le 30/09 (jeunes Merlots) et le 11/10 (Merlots)

RENDEMENT: 35 hl/ha

VINIFICATION : Tri par densimétrie, Macération pré-fermentaire à froid, Pigeage et Fermentation malolactique en barrique.

CUVES : Cuve Inox tronconiques à double paroi et vinification intégrale en barriques de 500 L.

ÉLEVAGE : Pendant 16 mois. 70% barriques neuves de 225L, 300L et 500L - 30% barriques d'un vin

DEGRE POTENTIEL D'ALCOOL : 13% vol.

PRODUCTION ESTIMÉE : 13 000 bouteilles

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Petite pépite dans son écrin, le vignoble de Château Moulin du Cadet n'a pas subi le millésime 2021 tel qu'il a été perçu par beaucoup.

Protégé du gel par sa position dominante, suivi de près par une équipe attentive tout au long de la période végétative, les raisons ont pu mûrir dans les meilleures conditions.

Au chai, nous avons adapté avec précision au millésime le pilotage des extractions. L'élevage devra être suivi avec attention et rigueur.

Château Moulin du Cadet 2021 est juteux et frais, la sucrosité du milieu de bouche apporte la gourmandise coutumière de ce vin, la finale est longue et portée par l'éclat du fruit.

LA PROPRIÉTÉ

La propriété est idéalement située sur la colline du Cadet aux portes de Saint-Emilion. Ce Cru Classé de 2.85 ha bénéficie d'un terroir argilocalcaire sur le plateau de Saint-Emilion et se caractérise par un encépagement 100% merlot.

De notoriété ancienne, les vins de Moulin du Cadet obtinrent une médaille d'Or lors de l'Exposition Universelle de Paris en 1867.

Les vins produits sont sans lourdeur, fins, aux tannins toujours très soyeux.

En 2015, Château Moulin du Cadet rejoint les vignobles de la famille Lefèvre aux côtés du Château Sansonnet également Grand Cru Classé et des Châteaux Soutard-Cadet et Harmonie, en Saint-Emilion Grand Cru.

En 2017, la propriété a fait l'objet d'une restructuration de son vignoble et d'une restauration complète des chais. Une nouvelle cuverie inox tronconique thermo-régulée à double paroi a été installée avec système de pigeage automatique ainsi qu'un nouveau chai d'élevage et un chai de conditionnement. Un espace dédié à la vinification intégrale en en barrique a également été aménagé avec système de thermo-régulation.



Château MOULIN DU CADET

Lieu-dit Le Cadet

33330 Saint-Emilion - FRANCE

Tél : +33(0)960 129 517

www.chateau-sansonnet.com

contact@chateau-sansonnet.com

CHÂTEAU
Moulin du Cadet
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2021 VINTAGE



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru

VINTAGE : 2021

OWNER : Famille LEFEVERE

VINEYARD :

Locality : Saint-Emilion

Vineyard area : 2.85 ha

Soil type : Clay-limestone over the plateau of Saint Emilion

VINEYARD GRAPE COMPOSITION : Merlot : 100 %

AVERAGE AGE OF WINES : 35 years

CULTURAL METHODS :

- Tilled soils.
- All the tasks during the green period are hand made (disbudding, thinning out the leaves).
- Responsible use of phytosanitary products in an environmental protection approach.
- Engaged in an environmental management system and waiting for HVE3 certification

HARVESTING : : 100% by hand on the 30th of September (young vines) and 11th of October.

YIELD : 35 hl/ha

WINE MAKING PROCESS : Selection by gravity and densimetric sorting, Pre-cold fermentation maceration, Pigeage and Malolactic fermentation in barrel.

TYPE OF VATS : temperature controlled stainless steel vats and 500 L barrels for integral vinification.

AGEING : Barrels of 225L, 300L and 500 L. French oak barrels (70% new and 30% one wine barrels) during 16 months.

POTENTIAL ALCOHOL : 13% Vol

ESTIMATED PRODUCTION : 13,000 bottles

CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE

A little gem in its setting of vines, Château Moulin du Cadet did not suffer the 2021 vintage as it was perceived by many.

Protected from frost by its dominant position, closely followed by an attentive team throughout the vegetative period, the grapes were able to ripen in the best conditions.

In the cellar, we have precisely adapted the management of extractions to the vintage. The ageing must be carefully and rigorously followed.

Château Moulin du Cadet 2021 is juicy and fresh, the sweetness of the mid-palate brings the usual delicacy of this wine, the finish is long and carried by the sparkle of the fruit.

THE ESTATE

The property is perfectly situated, on the hill of « Cadet » in Saint Emilion. This Classified growth of 2.85 ha benefits from an argilocalcareous soil on the plateau of Saint-Emilion and is characterized by only one grape variety planted : 100 % Merlot.

Of the former fame, wines of Moulin du Cadet obtained a Gold medal during the World Exhibition of Paris in 1867.

Produced wines are without heaviness, with finesse, and tannins always very silky.

In 2015, Château Moulin du Cadet joins the vineyards of the family Lefèvre beside Château Sansonnet, Grand Cru Classé and Château Soutard-Cadet and Château Harmonie, both Grands Crus of SaintEmilion.

In 2017, the estate started a restructuration of its vineyard and of a complete restauration of the wine storehouses. New stainless steel vats were installed with system of automatic pigeage as well as a new wine storehouse of ageing and a wine storehouse of conditioning. A space dedicated to the complete wine making in barrel was also fitted out with system of thermoregulation.



Château MOULIN DU CADET

Lieu-dit Le Cadet

33330 Saint-Emilion - FRANCE

Tél : +33(0)960 129 517

www.chateau-sansonnet.com

contact@chateau-sansonnet.com

CHÂTEAU
Moulin du Cadet
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2021



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru

MILLÉSIME : 2021

PROPRIÉTAIRE : Famille LEFEVERE

VIGNOBLE :

Localité : Saint-Emilion

Superficie : 2.85 ha

Type de sol : Argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 100 %

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 35 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE :

- Les sols sont travaillés
- L'ensemble des travaux en vert sont réalisés à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage)
- Pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale
- Engagé dans la démarche SME et en cours de certification HVE3.

VENDANGES : 100% manuelles le 30/09 (jeunes Merlots) et le 11/10 (Merlots)

RENDEMENT: 35 hl/ha

VINIFICATION : Tri par densimétrie, Macération pré-fermentaire à froid, Pigeage et Fermentation malolactique en barrique.

CUVES : Cuve Inox tronconiques à double paroi et vinification intégrale en barriques de 500 L.

ÉLEVAGE : Pendant 16 mois. 70% barriques neuves de 225L, 300L et 500L - 30% barriques d'un vin

DEGRE POTENTIEL D'ALCOOL : 13% vol.

PRODUCTION ESTIMÉE : 13 000 bouteilles

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Petite pépite dans son écrin, le vignoble de Château Moulin du Cadet n'a pas subi le millésime 2021 tel qu'il a été perçu par beaucoup.

Protégé du gel par sa position dominante, suivi de près par une équipe attentive tout au long de la période végétative, les raisons ont pu mûrir dans les meilleures conditions.

Au chai, nous avons adapté avec précision au millésime le pilotage des extractions. L'élevage devra être suivi avec attention et rigueur.

Château Moulin du Cadet 2021 est juteux et frais, la sucrosité du milieu de bouche apporte la gourmandise coutumière de ce vin, la finale est longue et portée par l'éclat du fruit.

LA PROPRIÉTÉ

La propriété est idéalement située sur la colline du Cadet aux portes de Saint-Emilion. Ce Cru Classé de 2.85 ha bénéficie d'un terroir argilocalcaire sur le plateau de Saint-Emilion et se caractérise par un encépagement 100% merlot.

De notoriété ancienne, les vins de Moulin du Cadet obtinrent une médaille d'Or lors de l'Exposition Universelle de Paris en 1867.

Les vins produits sont sans lourdeur, fins, aux tannins toujours très soyeux.

En 2015, Château Moulin du Cadet rejoint les vignobles de la famille Lefèvre aux côtés du Château Sansonnet également Grand Cru Classé et des Châteaux Soutard-Cadet et Harmonie, en Saint-Emilion Grand Cru.

En 2017, la propriété a fait l'objet d'une restructuration de son vignoble et d'une restauration complète des chais. Une nouvelle cuverie inox tronconique thermo-régulée à double paroi a été installée avec système de pigeage automatique ainsi qu'un nouveau chai d'élevage et un chai de conditionnement. Un espace dédié à la vinification intégrale en en barrique a également été aménagé avec système de thermo-régulation.



Château MOULIN DU CADET

Lieu-dit Le Cadet

33330 Saint-Emilion - FRANCE

Tél : +33(0)960 129 517

www.chateau-sansonnet.com

contact@chateau-sansonnet.com

CHÂTEAU
Moulin du Cadet
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2021 VINTAGE



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru

VINTAGE : 2021

OWNER : Famille LEFEVERE

VINEYARD :

Locality : Saint-Emilion

Vineyard area : 2.85 ha

Soil type : Clay-limestone over the plateau of Saint Emilion

VINEYARD GRAPE COMPOSITION : Merlot : 100 %

AVERAGE AGE OF WINES : 35 years

CULTURAL METHODS :

- Tilled soils.
- All the tasks during the green period are hand made (disbudding, thinning out the leaves).
- Responsible use of phytosanitary products in an environmental protection approach.
- Engaged in an environmental management system and waiting for HVE3 certification

HARVESTING : : 100% by hand on the 30th of September (young vines) and 11th of October.

YIELD : 35 hl/ha

WINE MAKING PROCESS : Selection by gravity and densimetric sorting, Pre-cold fermentation maceration, Pigeage and Malolactic fermentation in barrel.

TYPE OF VATS : temperature controlled stainless steel vats and 500 L barrels for integral vinification.

AGEING : Barrels of 225L, 300L and 500 L. French oak barrels (70% new and 30% one wine barrels) during 16 months.

POTENTIAL ALCOHOL : 13% Vol

ESTIMATED PRODUCTION : 13,000 bottles

CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE

A little gem in its setting of vines, Château Moulin du Cadet did not suffer the 2021 vintage as it was perceived by many.

Protected from frost by its dominant position, closely followed by an attentive team throughout the vegetative period, the grapes were able to ripen in the best conditions.

In the cellar, we have precisely adapted the management of extractions to the vintage. The ageing must be carefully and rigorously followed.

Château Moulin du Cadet 2021 is juicy and fresh, the sweetness of the mid-palate brings the usual delicacy of this wine, the finish is long and carried by the sparkle of the fruit.

THE ESTATE

The property is perfectly situated, on the hill of « Cadet » in Saint Emilion. This Classified growth of 2.85 ha benefits from an argilocalcareous soil on the plateau of Saint-Emilion and is characterized by only one grape variety planted : 100 % Merlot.

Of the former fame, wines of Moulin du Cadet obtained a Gold medal during the World Exhibition of Paris in 1867.

Produced wines are without heaviness, with finesse, and tannins always very silky.

In 2015, Château Moulin du Cadet joins the vineyards of the family Lefèvre beside Château Sansonnet, Grand Cru Classé and Château Soutard-Cadet and Château Harmonie, both Grands Crus of SaintEmilion.

In 2017, the estate started a restructuration of its vineyard and of a complete restauration of the wine storehouses. New stainless steel vats were installed with system of automatic pigeage as well as a new wine storehouse of ageing and a wine storehouse of conditioning. A space dedicated to the complete wine making in barrel was also fitted out with system of thermoregulation.



Château MOULIN DU CADET

Lieu-dit Le Cadet

33330 Saint-Emilion - FRANCE

Tél : +33(0)960 129 517

www.chateau-sansonnet.com

contact@chateau-sansonnet.com