

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

MILLÉSIME 2022



CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

De part son terroir d'argile sur calcaire, son exposition en côte nord et sa relative proportion de vieilles vignes le vignoble de Château Moulin du Cadet avait tous les atouts pour s'adapter aux conditions extrêmes du millésime 2022.

C'est aussi en adaptant nos pratiques culturales (gestion organique des sols, effeuillages modérés, enherbement, vendanges adaptées à la précocité du millésime ...) que nous avons récolté des raisins aux équilibres parfaitement ajustés.

Château Moulin du Cadet 2022 est exceptionnellement frais pour le millésime. Le fruit est éclatant et les tannins soyeux. La bouche est gourmande et salivante.

APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME : 2022

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 certifié HVE3.

VENDANGES : 100% manuelles le 13/09 (les jeunes plants de Merlot) et le 26/09 (l Merlot)

RENDEMENT: 43 hl/ha

VINIFICATION : cuvaison de 28 jours. Tri par densimétrie, Pigeage, remontages et fermentation malolactique en barriques.

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

ÉLEVAGE : Pendant 16 mois. 70% barriques neuves

DEGRE D'ALCOOL : 15% vol.

PRODUCTION ESTIMÉE : 16 000 bouteilles

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.

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 barrique a également été aménagé.

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

2022 VINTAGE



CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE

With its clay-limestone soil, its northern exposure and its relative proportion of old vines the vineyard of Château Moulin du Cadet had all the assets to adapt to the extreme conditions of the 2022 vintage.

It is also by adapting our cultural practices (organic management of the soils, moderate leaf thinning, grassing, harvesting adapted to the precocity of the vintage...) that we harvested grapes of a perfect balance.

Château Moulin du Cadet 2022 is exceptionally fresh for the vintage. The fruit is bright and the tannins silky. The mouth is greedy and salivating.

APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru

VINTAGE : 2022

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 HVE3 certificated

HARVESTING : : 100% by hand. September 16 (young vines) and September 26 (old vines).

YIELD : 43 hl/ha

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

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

AGEING : 70% in new oak barrels and 30% in vat, during 16 months.

POTENTIAL ALCOHOL : 15% Vol

ESTIMATED PRODUCTION : 16 000 bottles

THE ESTATE

The property is ideally situated on the Cadet hill at the gates of Saint-Emilion. This Cru Classé of 2.85 ha benefits from a clay-limestone terroir on the Saint-Emilion plateau and is characterised by a 100% Merlot grape variety.

Moulin du Cadet wines have a long history and were awarded a gold medal at the Paris Universal Exhibition in 1867.

In 2017, the property underwent a restructuring of its vineyard and a complete restoration of the cellars.

A new double-walled, thermo-regulated, truncated cone-shaped stainless steel vat room was installed with an automatic punching down system, as well as a new ageing cellar and a packaging cellar. A space dedicated to the complete vinification in barrels has also been fitted out.

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

