

CHÂTEAU MOULIN DE TAFFARD
APPELLATION MÉDOC
Cru Bourgeois



C'est en 1914 que Théobal Peyruse acquiert cette propriété de 6 hectares à l'époque, sur la commune de Saint-Christoly-du-Médoc. Son fils, Pierre Peyruse prit la succession de son père en 1975.

Inspiré par un vieux moulin qui se trouvait sur une parcelle de vigne située sur la commune de Blaignan, au lieu-dit Taffard, il baptisera ainsi son château quelques années plus tard « Moulin de Taffard ». Son 2^{ème} fils, Sébastien s'associa à l'entreprise familiale en 1999.

Situé à environ 70 kilomètres au nord de Bordeaux, ce site offre une vue imprenable sur l'estuaire de la Gironde. Car « on ne goûte jamais aussi bien un vin que dans le chai qui l'a vu grandir ».

Très active dans l'œnotourisme, la famille Peyruse propose des visites uniques, chaleureuses et incontournables.

Dégustation : *La robe est rouge grenat assez dense. Le nez est aromatique sur des notes complexes de fruits rouges mûrs et de notes boisées. La bouche est élégante avec des tanins présents mais souples, accompagnés de notes boisées et épicées bien fondues. Bonne longueur en bouche. Ce vin présente un joli potentiel de garde.*

Propriétaires :
Pierre et Sébastien PEYRUSE

Superficie : 11 hectares

Sol : calcaires et graves garonnaises

Encépagement :
61% Merlot
37% Cabernet Sauvignon
2% Cabernet Franc

Travail de la vigne :
Viticulture raisonnée. Enherbement de tous les rangs. Effeillage thermique uniquement côté levant.

Vendanges : mécaniques après tri sur vignes. Deuxième tri dans les bennes de réception. Egrappage et éraflage. Pré-assemblage à l'encuvage et assemblage des vins de parcelle.

Vinification : Cuvaçons longues sur-mesure avec pré-fermentation à froid si nécessaire. Contrôle de la température par cuve 26° à 28°C maximum. Double système d'ajustement de la température. Deux remontages journaliers avec arrosage du chapeau de marc par un tourniquet. Ecoullages avec extraction des tannins et de la couleur cuve par cuve variable selon les millésimes.

Élevage : 12 mois en barriques

