







# Château Le Moulin

## Millesime 2015

### Commentaires et notes de dégustation

# 2015

|   |   |   |
|---|---|---|
|    | <b>JEAN-MARC<br/>QUARIN</b>                 | <b>Avril 2016 : 16.25/20 - 91</b><br>Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur. Couleur sombre, intense et belle. Nez au fruité bien mûr. Densité à l'attaque, moelleux au développement, parfumé et velouté, le vin avance vers une belle finale sèveuse et une bonne longueur. C'est très bon.   |
|   | <b>VINOUS<br/>-<br/>ANTONIO<br/>GALLONI</b> | <b>Avril 2016 : 90 / 93</b><br>A rich, boisterous wine, the 2015 Le Moulin captures the exuberance of the year in spades. This is a gorgeous, broad Pomerol built on pure texture. Inky blue and purplish fruit, spice, licorice and sweet oak all meld together in a sensual, deep Pomerol that marries richness and freshness. All the elements are very nicely balanced throughout. The 2015 is 80% Merlot and 20% Cabernet Franc aged in 50% new oak. This is a lovely effort from Michele Querre's 2,5-hectare property in Pomerol. Alain Raynaud is the consulting winemaker. |
|  | <b>RENE GABRIEL</b>                         | <b>Avril 2016 : 17/20</b><br>Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Das Bouquet wirkt noch froh, gehackte Früchte, Rosenblätter, leicht hölzerner Ansatz. Gut stützende, vielleicht gar momentan etwas dominierende Säure, viel Frucht im Extrakt. Auch hier wirkt der sonst in dieser Phase ziemlich erotische Wein noch unfertig. Schwer einzuschätzen. Die Anlagen wären gut.<br>Drink 2022-2037   |
|  | <b>BERNARD<br/>BURTSCHY</b>                 | <b>Mai 2016 : 16/20</b><br>Apogée 2019-2024   |
|  | <b>SCHWEIZERISCHE<br/>WEINZEITUNG</b>       | <b>Mai 2016 : 17/20</b><br>Verhaltenes, samtene, süßes Bouquet, Damassinepflaumen, schwarze Kirschen, Schokolade, Moccacreme. Molliger, süß, breiter Gaumen, fein mehliges Tannin, süße Aromatik, breite Struktur, gute Frucht, trockener Abgang.<br>Drink 2022-2032  |
|  | <b>BETTANE<br/>DESSEAUVE</b>                | <b>Avril 2016 : 17/20 - 94</b><br>Progressivement, le vin se met en place avec un tannin justement enrobé et une belle profondeur. Un pomerol hédoniste.  |