



CHATEAU MOULIN DE GUEYRAUDE

FRANCS – CÔTES DE BORDEAUX

2015

LA PROPRIÉTÉ

La propriété est acquise par la famille Thienpont en 1946, elle en cèdera une partie à Matthieu Thienpont qui s'y installe avec son épouse. Ensemble, ils rachètent quelques parcelles voisines. Avec le concours de leurs 5 enfants, ils signeront leur premier millésime en 2009. Dès lors, à chaque millésime l'objectif est d'acquérir une précision plus grande et une expression plus noble de ses terroirs argilo-calcaires, par des vinifications parcellaires.

The property was acquired by the Thienpont family in 1946. Matthieu Thienpont settled there with his wife, Beatrijs Devlieghere, who came straight from Flanders. Together, they bought some neighboring plots and signed their first vintage in 2009 with the help of their five children. Since then, the aim has been to increase their precision and obtain a nobler expression on their clay-limestone terroirs with each new vintage.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2015 fut marqué par un climat idéal. Un printemps somptueux annonça un débourrement et une floraison homogène. L'été chaud et sec, accompagné de petites précipitations, permit ainsi d'atteindre sereinement la maturité optimale sur l'ensemble des parcelles.

An ideal climate marked the 2015 vintage. A sumptuous spring which allowed the vines to bud and flowering readily. The warm and dry summer with little rainfall allowed to reach optimal ripeness in all the plots.

VITICULTURE – VINIFICATION

Vignoble : enherbement naturel maîtrisé et travail du sol.
Utilisation du compost de fumier de vache de la propriété pour redonner vie au sol. Interventions manuelles : ébourgeonnage, épamprage en tête, cabanage, échardage..

Vinification : cuvaïson en baies entières (cuves inox), pigeage et remontage.
Élevage : 12 à 16 mois en barriques, dont un tiers est renouvelé chaque année.

Vineyard: controlled natural grass cover and tillage. Use of cow compost from the property to stimulate life into the soil. Manual interventions: disbudding, head removal shoots, "cabanage" and leaf removal.

Vinification: vatting in whole berries (stainless steel vats), punching down, and pumping over. Maturation: 12 to 16 months in barrels, a third of which is renewed each year.



IDENTITÉ ET STYLE

Sélectionnée avec soin parmi les vignes anciennes qui embellissent le domaine, la cuvée Château Moulin de Gueyraude rayonne d'une assurance inébranlable. Après avoir mûri pendant une période de 12 mois dans des fûts de chêne, ce vin dévoile une concentration captivante, une noblesse raffinée et une maturité pleinement épanouie. Ces caractéristiques se mêlent avec élégance à des notes subtiles de sous bois en vieillissant. Sa profondeur, sa structure et son élégante souplesse lui confèrent la capacité de se bonifier au fil du temps, résistant avec succès à l'épreuve des années. Il s'agit là d'un vin propice au partage, celui que l'on affectionne ouvrir lors des moments de convivialité autour de délicieux repas.

Carefully selected from the ancient vines that grace the estate, Château Moulin de Gueyraude radiates unshakeable confidence. After maturing for 12 months in oak barrels, this wine reveals captivating concentration, refined nobility and full maturity. These characteristics blend elegantly with subtle notes of undergrowth as it ages. Its depth, structure and elegant suppleness give it the ability to improve over time, successfully standing the test of years. It's a wine that's perfect for sharing, the kind of wine you'd love to open when enjoying a delicious meal together.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir: argilo-calcaire
Assemblage: Aucun
Cépage: Merlot 100%
Aire de production: 2 hectares
Production: 6 000 b
Alcool: 14 %vol
Ph: 3,56
Acidité total: 3,18 g/l H₂SO₄
Acidité volatile: 0,46 g/l H₂SO₄
SO₂ Total: 45 mg/l

*Terroir: clay and limestone
Grape variety: 100% Merlot
Blending: None
Production area: 2 hectares
Production: 6 000 b
Alcohol: 14 %vol.
Ph: 3,56
Total acidity: 3,18 g/l H₂SO₄
Volatile acidity: 0,46 g/l H₂SO₄
SO₂ Total: 45 mg/l*



CHATEAU MOULIN DE GUEYRAUDE

FRANCS - CÔTES DE BORDEAUX

2016

LA PROPRIÉTÉ

La propriété est acquise par la famille Thienpont en 1946, elle en cèdera une partie à Matthieu Thienpont qui s'y installe avec son épouse. Ensemble, ils rachètent quelques parcelles voisines. Avec le concours de leurs 5 enfants, ils signeront leur premier millésime en 2009. Dès lors, à chaque millésime l'objectif est d'acquérir une précision plus grande et une expression plus noble de ses terroirs argilo-calcaires, par des vinifications parcellaires.

The property was acquired by the Thienpont family in 1946. Matthieu Thienpont settled there with his wife, Beatrijs Devlieghere, who came straight from Flanders. Together, they bought some neighboring plots and signed their first vintage in 2009 with the help of their five children. Since then, the aim has been to increase their precision and obtain a nobler expression on their clay-limestone terroirs with each new vintage.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2016 fut marqué par un hiver doux, un printemps pluvieux et un été sec. L'eau stockée au printemps apporta les ressources nécessaires à la vigne durant un été particulièrement aride. Le bon état sanitaire du vignoble combiné aux averses juste avant vendanges permirent de pousser les maturités à leur maximum.

The 2016 vintage was marked by a mild winter, a rainy spring, and a dry summer. The water stored during the spring provided the necessary resources for the vines during this parched summer. The good sanitary of the vineyard combined with rainfall right before harvest allowed the ripening to be pushed to its maximum.

VITICULTURE - VINIFICATION

Vignoble : enherbement naturel maîtrisé et travail du sol.
Utilisation du compost de fumier de vache de la propriété pour redonner vie au sol. Interventions manuelles : ébourgeonnage, épamprage en tête, cabanage, échardage..

Vinification : cuvaïson en baies entières (cuves inox), pigeage et remontage.
Élevage : 12 à 16 mois en barriques, dont un tiers est renouvelé chaque année.

Vineyard: controlled natural grass cover and tillage. Use of cow compost from the property to stimulate life into the soil. Manual interventions: disbudding, head removal shoots, "cabanage" and leaf removal.

Vinification: vatting in whole berries (stainless steel vats), punching down, and pumping over. Maturation: 12 to 16 months in barrels, a third of which is renewed each year.



IDENTITÉ ET STYLE

Sélectionnée avec soin parmi les vignes anciennes qui embellissent le domaine, la cuvée Château Moulin de Gueyraude rayonne d'une assurance inébranlable. Après avoir mûri pendant une période de 12 mois dans des fûts de chêne, ce vin dévoile une concentration captivante, une noblesse raffinée et une maturité pleinement épanouie. Ces caractéristiques se mêlent avec élégance à des notes subtiles de sous bois en vieillissant. Sa profondeur, sa structure et son élégante souplesse lui confèrent la capacité de se bonifier au fil du temps, résistant avec succès à l'épreuve des années. Il s'agit là d'un vin propice au partage, celui que l'on affectionne ouvrir lors des moments de convivialité autour de délicieux repas.

Carefully selected from the ancient vines that grace the estate, Château Moulin de Gueyraude radiates unshakeable confidence. After maturing for 12 months in oak barrels, this wine reveals captivating concentration, refined nobility and full maturity. These characteristics blend elegantly with subtle notes of undergrowth as it ages. Its depth, structure and elegant suppleness give it the ability to improve over time, successfully standing the test of years. It's a wine that's perfect for sharing, the kind of wine you'd love to open when enjoying a delicious meal together.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir: argilo-calcaire
Assemblage: Aucun
Cépage: Merlot 100%
Aire de production: 2 hectares
Production: 9 000 b
Alcool: 14 %vol.
Ph: 3,59
Acidité total: 3,19 g/l H₂SO₄
Acidité volatile: 0,46 g/l H₂SO₄
SO₂ Total: 80 mg/l

*Terroir: clay and limestone
Grape variety: 100% Merlot
Blending: None
Production area: 2 hectares
Production: 9 000 b
Alcohol: 14 %vol.
Ph: 3,59
Total acidity: 3,19 g/l H₂SO₄
Volatile acidity: 0,46 g/l H₂SO₄
SO₂ Total: 80 mg/l*



CHATEAU MOULIN DE GUEYRAUDE

FRANCS – CÔTES DE BORDEAUX

2018

LA PROPRIÉTÉ

La propriété est acquise par la famille Thienpont en 1946, elle en cèdera une partie à Matthieu Thienpont qui s'y installe avec son épouse. Ensemble, ils rachètent quelques parcelles voisines. Avec le concours de leurs 5 enfants, ils signeront leur premier millésime en 2009. Dès lors, à chaque millésime l'objectif est d'acquérir une précision plus grande et une expression plus noble de ses terroirs argilo-calcaires, par des vinifications parcellaires.

The property was acquired by the Thienpont family in 1946. Matthieu Thienpont settled there with his wife, Beatrijs Devlieghere, who came straight from Flanders. Together, they bought some neighboring plots and signed their first vintage in 2009 with the help of their five children. Since then, the aim has been to increase their precision and obtain a nobler expression on their clay-limestone terroirs with each new vintage.

LE MILLÉSIME

Le climat fut pluvieux mais doux entre l'hiver et la première moitié de printemps, permettant une floraison et une nouaison relativement rapides et homogènes. De fréquentes pluies jusqu'au début de l'été demandèrent une vigilance accrue sur l'ensemble de vignoble. S'en est suivi d'un beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges, permettant alors d'attendre la maturité optimum.

From winter to the first half of spring, the climate was mild and rainy, allowing quick and smooth flowering. Frequent rainfall until the beginning of the summer required increased vigilance across the vineyard. Then, followed by fine weather, moderately warm and lightly wet during the harvest, allowing the grapes to reach optimum ripeness.

VITICULTURE – VINIFICATION

Vignoble : enherbement naturel maîtrisé et travail du sol.
Utilisation du compost de fumier de vache de la propriété pour redonner vie au sol. Interventions manuelles : ébourgeonnage, épamprage en tête, cabanage, échardage..

Vinification : cuvaison en baies entières (cuves inox), pigeage et remontage.
Élevage : 12 à 16 mois en barriques, dont un tiers est renouvelé chaque année.

Vineyard: controlled natural grass cover and tillage. Use of cow compost from the property to stimulate life into the soil. Manual interventions: disbudding, head removal shoots, "cabanage" and leaf removal.

*Vinification: vatting in whole berries (stainless steel vats), punching down, and pumping over.
Maturation: 12 to 16 months in barrels, a third of which is renewed each year.*



IDENTITÉ ET STYLE

Sélectionnée avec soin parmi les vignes anciennes qui embellissent le domaine, la cuvée Château Moulin de Gueyraude rayonne d'une assurance inébranlable. Après avoir mûri pendant une période de 12 mois dans des fûts de chêne, ce vin dévoile une concentration captivante, une noblesse raffinée et une maturité pleinement épanouie. Ces caractéristiques se mêlent avec élégance à des notes subtiles de sous bois en vieillissant. Sa profondeur, sa structure et son élégante souplesse lui confèrent la capacité de se bonifier au fil du temps, résistant avec succès à l'épreuve des années. Il s'agit là d'un vin propice au partage, celui que l'on affectionne ouvrir lors des moments de convivialité autour de délicieux repas.

Carefully selected from the ancient vines that grace the estate, Château Moulin de Gueyraude radiates unshakeable confidence. After maturing for 12 months in oak barrels, this wine reveals captivating concentration, refined nobility and full maturity. These characteristics blend elegantly with subtle notes of undergrowth as it ages. Its depth, structure and elegant suppleness give it the ability to improve over time, successfully standing the test of years. It's a wine that's perfect for sharing, the kind of wine you'd love to open when enjoying a delicious meal together.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir: argilo-calcaire
Assemblage: Aucun
Cépage: Merlot 100%
Aire de production: 2 hectares
Production: 9 000 b
Alcool: 14,5 %vol.
Ph: 3,75
Acidité total: 3,32 g/l H₂SO₄
Acidité volatile: 0,38 g/l H₂SO₄
SO₂ Total: 96 mg/l

*Terroir: clay and limestone
Grape variety: 100% Merlot
Blending: None
Production area: 2 hectares
Production: 9 000 b
Alcohol: 14,5 %vol.
Ph: 3,75
Total acidity: 3,32 g/l H₂SO₄
Volatile acidity: 0,38 g/l H₂SO₄
SO₂ Total: 96 mg/l*



CHATEAU MOULIN DE GUEYRAUDE

FRANCS – CÔTES DE BORDEAUX

2019

LA PROPRIÉTÉ

La propriété est acquise par la famille Thienpont en 1946, elle en cèdera une partie à Matthieu Thienpont qui s'y installe avec son épouse. Ensemble, ils rachètent quelques parcelles voisines. Avec le concours de leurs 5 enfants, ils signeront leur premier millésime en 2009. Dès lors, à chaque millésime l'objectif est d'acquérir une précision plus grande et une expression plus noble de ses terroirs argilo-calcaires, par des vinifications parcellaires.

The property was acquired by the Thienpont family in 1946. Matthieu Thienpont settled there with his wife, Beatrijs Devlieghere, who came straight from Flanders. Together, they bought some neighboring plots and signed their first vintage in 2009 with the help of their five children. Since then, the aim has been to increase their precision and obtain a nobler expression on their clay-limestone terroirs with each new vintage.

LE MILLÉSIME

L'hiver fut anormalement doux causant un débourrement prématuré. L'horloge viticole s'est rétablie grâce à un printemps assez frais. Quelques alertes de gel à plusieurs reprises ont causé des dégâts sur nos vignes en bas de coteaux. Une arrière-saison chaude accompagnera ce millésime particulier mais au combien enrichissant.

The winter was abnormally mild, causing a premature bud burst. The vineyard clock recovered thanks to a reasonably cool spring. However, several instances of frost warnings damaged some of our vines at the bottom of the hillsides. And eventually, a warm late season accompanied this unusual but very rewarding vintage.

VITICULTURE – VINIFICATION

Vignoble : enherbement naturel maîtrisé et travail du sol.
Utilisation du compost de fumier de vache de la propriété pour redonner vie au sol. Interventions manuelles : ébourgeonnage, épamprage en tête, cabanage, échardage..

Vinification : cuvaison en baies entières (cuves inox), pigeage et remontage.
Élevage : 12 à 16 mois en barriques, dont un tiers est renouvelé chaque année.

Vineyard: controlled natural grass cover and tillage. Use of cow compost from the property to stimulate life into the soil. Manual interventions: disbudding, head removal shoots, "cabanage" and leaf removal.

*Vinification: vatting in whole berries (stainless steel vats), punching down, and pumping over.
Maturation: 12 to 16 months in barrels, a third of which is renewed each year.*



IDENTITÉ ET STYLE

Sélectionnée avec soin parmi les vignes anciennes qui embellissent le domaine, la cuvée Château Moulin de Gueyraude rayonne d'une assurance inébranlable. Après avoir mûri pendant une période de 12 mois dans des fûts de chêne, ce vin dévoile une concentration captivante, une noblesse raffinée et une maturité pleinement épanouie. Ces caractéristiques se mêlent avec élégance à des notes subtiles de sous bois en vieillissant. Sa profondeur, sa structure et son élégante souplesse lui confèrent la capacité de se bonifier au fil du temps, résistant avec succès à l'épreuve des années. Il s'agit là d'un vin propice au partage, celui que l'on affectionne ouvrir lors des moments de convivialité autour de délicieux repas.

Carefully selected from the ancient vines that grace the estate, Château Moulin de Gueyraude radiates unshakeable confidence. After maturing for 12 months in oak barrels, this wine reveals captivating concentration, refined nobility and full maturity. These characteristics blend elegantly with subtle notes of undergrowth as it ages. Its depth, structure and elegant suppleness give it the ability to improve over time, successfully standing the test of years. It's a wine that's perfect for sharing, the kind of wine you'd love to open when enjoying a delicious meal together.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir: argilo-calcaire
Assemblage: Aucun
Cépage: Merlot 100%
Aire de production: 2 hectares
Production: 6 000 b
Alcool: 14,5 %vol.
Ph: 3,71
Acidité totale: 2,79 g/l H₂SO₄
Acidité volatile: 0,44 g/l H₂SO₄
SO₂ Total: 70 mg/l

*Terroir: clay and limestone
Grape variety: 100% Merlot
Blending: None
Production area: 2 hectares
Production: 6 000 b
Alcohol: 14,5 %vol.
Ph: 3,71
Total acidity: 2,79 g/l H₂SO₄
Volatile acidity: 0,44 g/l H₂SO₄
SO₂ Total: 70 mg/l*



CHATEAU MOULIN DE GUEYRAUDE

FRANCS – CÔTES DE BORDEAUX

2020

LA PROPRIÉTÉ

La propriété est acquise par la famille Thienpont en 1946, elle en cèdera une partie à Matthieu Thienpont qui s'y installe avec son épouse. Ensemble, ils rachètent quelques parcelles voisines. Avec le concours de leurs 5 enfants, ils signeront leur premier millésime en 2009. Dès lors, à chaque millésime l'objectif est d'acquérir une précision plus grande et une expression plus noble de ses terroirs argilo-calcaires, par des vinifications parcellaires.

The property was acquired by the Thienpont family in 1946. Matthieu Thienpont settled there with his wife, Beatrijs Devlieghere, who came straight from Flanders. Together, they bought some neighboring plots and signed their first vintage in 2009 with the help of their five children. Since then, the aim has been to increase their precision and obtain a nobler expression on their clay-limestone terroirs with each new vintage.

LE MILLÉSIME

Après un hiver exceptionnellement doux et un printemps perturbé par des alertes de gel, la période estivale à Bordeaux a présenté des conditions climatiques parfaites. Les journées chaudes et les nuits fraîches au cours des deux premières semaines de septembre ont favorisé un état sanitaire sain et des conditions optimales, permettant d'atteindre de bons niveaux de maturité.

The Bordeaux summer enjoyed perfect weather conditions after an exceptionally mild winter and a spring disrupted by frost warnings. The warm days and cool nights of the first half of September ensured optimum health at the grape level, allowing a good level of ripeness.

VITICULTURE – VINIFICATION

Vignoble : enherbement naturel maîtrisé et travail du sol.
Utilisation du compost de fumier de vache de la propriété pour redonner vie au sol. Interventions manuelles : ébourgeonnage, épamprage en tête, cabanage, échardage..

Vinification : cuvaison en baies entières (cuves inox), pigeage et remontage.
Élevage : 12 à 16 mois en barriques, dont un tiers est renouvelé chaque année.

Vineyard: controlled natural grass cover and tillage. Use of cow compost from the property to stimulate life into the soil. Manual interventions: disbudding, head removal shoots, "cabanage" and leaf removal.

Vinification: vatting in whole berries (stainless steel vats), punching down, and pumping over. Maturation: 12 to 16 months in barrels, a third of which is renewed each year.



IDENTITÉ ET STYLE

Sélectionnée avec soin parmi les vignes anciennes qui embellissent le domaine, la cuvée Château Moulin de Gueyraude rayonne d'une assurance inébranlable. Après avoir mûri pendant une période de 12 mois dans des fûts de chêne, ce vin dévoile une concentration captivante, une noblesse raffinée et une maturité pleinement épanouie. Ces caractéristiques se mêlent avec élégance à des notes subtiles de sous bois en vieillissant. Sa profondeur, sa structure et son élégante souplesse lui confèrent la capacité de se bonifier au fil du temps, résistant avec succès à l'épreuve des années. Il s'agit là d'un vin propice au partage, celui que l'on affectionne ouvrir lors des moments de convivialité autour de délicieux repas.

Carefully selected from the ancient vines that grace the estate, Château Moulin de Gueyraude radiates unshakeable confidence. After maturing for 12 months in oak barrels, this wine reveals captivating concentration, refined nobility and full maturity. These characteristics blend elegantly with subtle notes of undergrowth as it ages. Its depth, structure and elegant suppleness give it the ability to improve over time, successfully standing the test of years. It's a wine that's perfect for sharing, the kind of wine you'd love to open when enjoying a delicious meal together.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir: argilo-calcaire
Assemblage: Aucun
Cépage: Merlot 100%
Aire de production: 2 hectares
Production: 6 000 b
Alcool: 14,5 %vol.
Ph: 3,83
Acidité total: 3,22 g/l H₂SO₄
Acidité volatile: 0,48 g/l H₂SO₄
SO₂ Total: 74 mg/l

*Terroir: clay and limestone
Grape variety: 100% Merlot
Blending: None
Production area: 2 hectares
Production: 6 000 b
Alcohol: 14,5 %vol.
Ph: 3,83
Total acidity: 3,22 g/l H₂SO₄
Volatile acidity: 0,48 g/l H₂SO₄
SO₂ Total: 74 mg/l*