

# Château MOULIN EYQUEM

## Côtes de Bourg

### VIGNOBLE ET VINIFICATION

Propriétaire Exploitant : Famille MOSTERMANS

Superficie : 20 Hectares

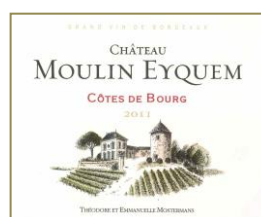
Age moyen du vignoble : 30 ans

Encépagement : 50 % Merlot noir  
25 % Cabernet Franc  
24 % Cabernet Sauvignon  
1 % Côt ou Malbec

Vendanges : manuelles et mécaniques

Vinification : cuvaison de 2 à 3 semaines

Elevage : 12 mois en barriques  
(dont 10% en barriques neuves et 90% en barriques d'un vin)



### HISTORIQUE

Ce domaine qui fut la propriété du marquis de Marcillac, fait partie des crus les plus anciens des Côtes de Bourg.

Le vignoble d'un seul tenant s'étend sur une superficie de 20 hectares tant sur les plateaux que sur les terrasses descendant en pente sud et sud-est vers la Dordogne. Un étonnant point de vue sur Bordeaux et son agglomération ainsi que sur le Médoc qui lui fait face, offre aux regards des visiteurs un spectacle grandiose.

Privilegié par sa situation exceptionnelle, le Château Moulin Eyquem l'est aussi par la nature de son sol argilo-graveleux ou argilo-calcaire. La propriété a été reprise en 1998 par la famille Mostermans. De nombreux travaux ont été entrepris pour maintenir le Château Moulin Eyquem parmi les leaders de l'appellation.

### LOGISTICS DATAS

#### Bouteille

Poids : 1.4 kg  
Volume : 75 cl  
Hauteur : 30 cm  
Diamètre : 7 cm

#### Carton

Type : carton  
Poids : 17 kg  
Nbre blles : 12  
Longueur : 47.5 cm  
Largeur : 31.5 cm  
Hauteur : 16 cm

#### Palette

Poids : 695 kg  
Nbre blles : 480  
Nbre couche/palette: 8  
Nbre carton/couche : 5  
Longueur : 120 cm  
Largeur : 80 cm  
Hauteur: 150 cm