



# EXCLUSIVE

MAISON GINESTET  
— DEPUIS 1897 —



Bruno-Eugène BORIE  
Propriétaire de Grands Crus

## Château Moulin-Borie

Listrac-Médoc 2015

Château Moulin-Borie tient son nom d'un ancien Moulin à vent qui servait autrefois à moudre le grain pour le bourg de Listrac en Médoc. La propriété est dirigée par Bruno-Eugène BORIE qui connaît bien Listrac car sa mère, Madame BORIE-ROCHETTE est née au Château Ducluzeau, autre propriété de Listrac, appartenant à la famille depuis plusieurs générations. Bruno-Eugène BORIE s'occupe également du Château Ducru-Beaucaillou, célèbre Grand Cru Classé de Saint-Julien.

## Listrac, l'autre Médoc.

« La dernière bonne nouvelle à Bordeaux, c'est Listrac »

*La notoriété élève des tours d'ivoire. Le vin qui pousse à l'ombre doit compter sur le temps pour vaincre les esprits chagrins. Trop longtemps ont été mis sous l'éteignoir des noms d'appellations au pedigree plus modeste. Comme d'autres livres nous enchantent, d'autres vins ont leur gourmandise. Les Listrac sont de ceux-là.*

*Listrac recèle des pépites tout en conservant des prix sages. Comment ne pas y voir ce tissu complexe de propriétaires acharnés, animés par de solides exigences et de fortes ambitions sans oublier l'historique coopérative, réunissant 34 viticulteurs sur les 65 que compte l'appellation.*

*Fourcas Borie, Ducluzeau, Moulin Borie, mes Listrac sont avant tout des vins gourmands, charmeurs et décomplexés. Leur singularité réside dans l'association de terroirs argilo-calcaire et de graves pyrénéennes. Ainsi l'affable merlot des premiers amadoue l'austère cabernet des seconds, tandis que le petit verdot joue de ses notes épicées. Voilà pourquoi une main experte et douce doit les vinifier. Eviter l'écueil de la dureté et du râpeux archaïques, initier des prémices câlins qui se prolongent sur un palais savoureux et s'estompent sur une finale suave.*



Signé  
GINESTET

[www.signe-ginestet.com](http://www.signe-ginestet.com)



### Terroir

Les vignobles du Château Moulin-Borie sont idéalement situés sur les hauteurs des hameaux de Fourcas et du Tris, en plein cœur de l'appellation contrôlée Lustrac. Une partie du vignoble est planté pour plus de la moitié sur une croupe graveleuse au sous-sol argileux, l'autre partie sur des sols argilo-siliceux aux sous-sols calcaires.

### Vignoble

Superficie : 30 hectares

50% Merlot, 40% de Cabernet-Sauvignon et 10% de Petit Verdot.

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans.

Densité de plantation : 8 000 pieds / ha

Production : 10 à 12 000 caisses / millésime

### Chai

La fermentation alcoolique est effectuée à température modérée (entre 27° et 29°C) ; optimisant ainsi le caractère fruité du vin. Des remontages modérés permettent de maîtriser l'extraction et d'obtenir des tannins soyeux.

L'embouteillage se déroule en milieu stérile, sous gaz inerte avec des bouchons de liège naturel de première qualité

### Notes de dégustation

Arômes de fruits rouges frais et croquants, charpente structurée sur laquelle s'appuient des tanins soyeux, finale longue et fraîche. Idéal pour les volailles rôties, viandes rouges grillées ou même le hamburger médocain (un solide morceau d'aloyau grillé sur les sarments et agrémenté d'échalotes, placé dans une baguette croustillante).



Carton décoré exclusif de 6 bouteilles à plat

**CHÂTEAU Moulin-Borie**  
**LISTRAC-MÉDOC 2015**  
APPELLATION LISTRAC-MÉDOC CONTRÔLÉE

Château Moulin-Borie nous plonge aux origines maternelles de Bruno-Eugène Borie. Cette belle propriété est située sur une croupe graveleuse de l'appellation communale Lustrac, au cœur du Médoc où la famille Borie s'est installée dès 1900 s'y forgeant une solide réputation pour la qualité de ses vins. Bruno-Eugène Borie et ses équipes perpétuent cette grande tradition et apportent la même passion à l'élaboration du Château Moulin-Borie que celle qu'ils produisent à leur Grand Cru Classé, pour notre plus grand plaisir. Arômes de fruits rouges frais et croquants, charpente structurée sur laquelle s'appuient des tanins soyeux, finale longue et fraîche.

Château Moulin-Borie brings us back to the maternal origins of Bruno-Eugène Borie. This beautiful property is located on a gravelly outcrop of the Lustrac appellation, in the heart of the Médoc where the Borie family settled from 1900 forging a solid reputation for the quality of its wines. Bruno-Eugène Borie and his teams continue this great tradition and bring the same passion to the development of Château Moulin-Borie as the one they give to their Grand Cru Classé, for our greatest pleasure. Some fresh and crispy red fruits aromas, structured wine with silky tannins, a long and fresh final.

**Bruno-Eugène BORIE**  
Propriétaire de Grands Crus  
"Grands Crus" Owner

**MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU**  
**SCA CHÂTEAU FOURCAS-BORIE F33480 LISTRAC-MÉDOC**  
**PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BORDEAUX**

75 cl

13% vol.

LA CONSOMMATION DE BOISSONS ALCOOLISÉES PENDANT LA GROSSESSE, MÊME EN FAIBLE QUANTITÉ, PEUT AVOIR DES CONSÉQUENCES GRAVES SUR LA SANTÉ DE L'ENFANT.  
CONTIENT SULFITES (SO<sub>2</sub>) - CONTIENS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE - BEVAT SULFJETEN  
INNEHÅLLER SULFITER - INDEHÖLDER SULFITER - ZAWIERA SIARCZYNY

0 000000 000000



19, avenue de Fontenille - 33360 Carignan-de-Bordeaux - France - Tél. : +33(0) 556 688 182 - Fax : +33(0) 556 209 447

[www.maison-ginestet.com](http://www.maison-ginestet.com) - [contact@ginestet.fr](mailto:contact@ginestet.fr) - [www.facebook.com/MaisonGinestet](https://www.facebook.com/MaisonGinestet) - [@MaisonGinestet](https://twitter.com/MaisonGinestet)

BORDEAUX · TOKYO · SHANGHAI · HONG KONG · BANGKOK · DALLAS