



CHATEAU MILONBLANC

AOC LUSSAC SAINT-EMILION 2014

LE VIGNOBLE

AOC :	Bordeaux
Cépage :	90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon
Age :	15-20 ans
Surface :	1.28 hectare planté
Terroir :	argilo-sableux profond
Taille :	Guyot Simple
Densité de plantation :	6000 pieds à l'hectare
Rendement :	40-45 hectos par hectare
Viticulture :	Fertilisation classique raisonnée

LA VINIFICATION

Vendanges :	Mécaniques avec machine équipée d'un trieur embarqué
Fermentation :	En cuve inox thermo-régulée
Macération :	3-4 semaines
Elevage :	En barrique de chêne français
Nombre de bouteilles :	7 000
Alcool :	13°

LA DEGUSTATION

Note de dégustation : d'une jolie robe rubis aux légers reflets mauves, le vin exprime un nez complexe de petits fruits noirs et de pivoine. La bouche est souple avec des tanins fondus apportant un bon équilibre et une belle longueur.

Accords mets-vins : viandes rouges ou blanches et fromages doux.

Potentiel de vieillissement : 3 à 5 ans.