

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Château Milon

Saint-Emilion Grand Cru

 VISITE

 DÉGUSTATION



— Vignoble

 SURFACE
8 ha

 TYPES DE SOLS
Oxyde de fer
Graves récentes
Sols silicieux

 CÉPAGES
Merlot 75 %, Cabernet Franc 25 %

 AGE MOYEN DES VIGNES
35

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
DANEMARK

ETATS-UNIS
FRANCE
ROYAUME-UNI
SUISSE

— Vinification

 VENDANGES
Manuelles, Mécaniques

 TYPES DE CUVES
Béton

 ELEVAGE
Barriques neuves 30 %
Barriques 1 vin et plus 70 %

 PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
25000 bouteilles
400 hectolitres

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Issu de trois parcelles sur sable/graves sur argile ; situées sur un versant exposé sud dans le secteur de Pavie, un versant exposé nord près du Ch. Dassault et dans la vallée sud sur de beaux sols graveleux. Ce vin est construit autour de deux mots : rondeur et équilibre. Il est vinifié en cuve béton, avec une extraction douce et soigneusement contrôlée. Une partie du vin est élevée en cuve et le reste en barrique, selon les aléas du millésime. Ce vin est parfait à boire dans sa jeunesse, mais peut également être conservé de nombreuses années, grâce à son équilibre entre tannins, acidité et fruit. L'assemblage du millésime 2020 est de 100% Merlot, mais le millésime 2024 verra l'introduction de 25% de Cabernet Franc et 5% de Cabernet Sauvignon, grâce aux nouvelles plantations entreprises en 2016.

Adresse

CHÂTEAU MILON
Château Milon
1003 route de Milon
33330 ST CHRISTOPHE DES BARDES
Tél : +3 3 5 57 24 77 18
Fax : +3 3 5 57 24 64 20

Ouverture

Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet,
Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h00

Contact à la propriété

Bouyer Pierre et Alexia
Château Milon
1003 route de Milon
33330 ST CHRISTOPHE DES BARDES
Tél : +3 3 5 57 24 77 18