

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Caprice de Milon

Saint-Emilion

 VISITE

 DÉGUSTATION



— Vignoble

 SURFACE
2 ha

 TYPES DE SOLS
Sols sableux

 CÉPAGES
Merlot 100 %

 AGE MOYEN DES VIGNES
30

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
ETATS-UNIS
FRANCE

PAYS-BAS
ROYAUME-UNI
SUISSE
DANEMARK

— Vinification

 VENDANGES
Mécaniques

 TYPES DE CUVES
Béton

 ELEVAGE
Cuves %

 PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
13000 bouteilles
100 hectolitres

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Un Saint-Emilion classique élaboré à partir des fruits de nos jeunes vignes. Notre objectif est de produire un vin souple et facile à boire, élaboré à partir de 100 % de Merlot, issu de terroirs argilo-sableux. Facile d'approche, le vin regorge d'arômes et de saveurs de fruits rouges - framboises et fraises mûres - avec une acidité équilibrée et des tannins doux. Facile à boire, il peut être apprécié aussi bien seul qu'à table et, surtout, entre amis.

Adresse

CAPRICE DE MILON
Château Milon
1003 route de Milon
33330 ST CHRISTOPHE DES BARDES
Tél : +3 3 5 57 24 77 18

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