CHÂTEAU MILENS

SAINT EMILION GRAND CRU A.O.C. CHÂTEAU MILENS



DENOMINAZIONE
Saint Emilion Grand Cru A.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE
Il Grand Vin dello Château, prodotto con una scrupolosa cernita delle uve sia in vigna che in cantina. Età delle vigne 40 anni condotte secondo il protocollo europeo denominato "Alto Valore Ambientale". I vigneti suddivisi in alcune parcelle si trovano intorno allo Château. Dopo la vendemmia manuale in piccole cassette, le uve arrivano direttamente in cantina con dei piccoli carrelli a mano per conservare la migliore integrità del grappolo.

RESA PER ETTARO
30 Hl/ha.

VITIGNO
85% Merlot, 15% Cabernet Franc.

VINIFICAZIONE
Le uve vengono diraspate completamente e la fermentazione avviene in vasche di cemento ed inox di piccole dimensioni permettendo una vinificazione parcellare. La macerazione dura 4 settimane.

AFFINAMENTO
24 mesi barrique. 50% di primo passaggio.

DATI ANALITICI INDICATIVI
Grado alcolico: 13% vol.

VISTA
Rosso rubino carico.

OLFATTO
Naso complesso e concentrato, rivela aromi di frutta nera matura e spezie.

GUSTO
Al palato il vino è delicatamente denso, esaltando sia la ricchezza, sia una fine eleganza. Le note dei piccoli frutti a bacca nera sono avvolte dalle sottili nuances del legno. Tannini setosi e raffinati donano un lungo e sontuoso finale.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO
Oltre 20 anni.