



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.