

Château Milon

SAINT-EMILION GRAND CRU

2020



Appellation : Saint-Émilion Grand Cru

Situation : Une partie du vignoble est implantée en pieds de cote à Saint Christophe des Bardes, l'autre sur les graves de Saint Sulpice

Superficie et sols : 8,5 hectares sur sables anciens, alios et crasse de fer, une autre partie sur graves

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Cépages : 75% merlot
25% cabernet franc

Vendanges : Manuelle et mécanique

Densité des vignes : 6 600 -9 000 pieds/hectare

Rendements : 35-40 hl/hectare

Culture des vignes : Taille guyot simple
Ebourgeonnage, effeuillage et vendanges en vert.

Vinification : Macération préfermentaire à froid.
Pigeage et cuvaison thermo-régulée pendant 3 à 4 semaines.

Élevage : 12-15 mois en barriques (30% neuves)

Conservation : 8 à 10 ans.



Saint-Christophe de Bardes 33330 - SAINT-EMILION - France

Tél. : +33 (0) 5 57 24 77 18 - Fax. : +33 (0) 5 57 24 64 20

contact@domaines-bouyer.fr