

Château Milon

« Cuvée Caprice »

Saint-Emilion



Appellation : Saint-Emilion

Situation : Le vignoble est implanté sur la commune de Saint-Christophe des Bardes.

Superficie et sols : 2 hectares sur sables anciens, alios et crasse de fer.

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Cépages : 100% merlot

Vendanges : Manuelle et mécanique

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

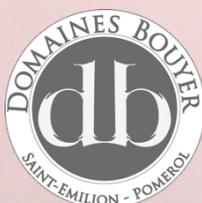
Rendements : 40-45 hl/hectare

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

Vinification : Macération préfermentaire à froid. Piégeage et cuvaison thermo-régulée pendant 2 à 3 semaines.

Élevage : 6 mois en barriques.

Conservation : 2 à 4 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