



SAINT EMILION GRAND CRU 2018 CHÂTEAU MILON

Pays	France
Région :	Bordeaux
Sous région :	Rive droite
Cépage(s) :	merlot 75% et cabernet franc 25%



Note de dégustation :

Nez encore un peu retenu, de fruits rouges et noirs et douces notes boisées. En bouche, le vin apparaît très rond, avec une belle matière soyeuse et assez pure dans son expression. Le boisé est encore un peu présent mais sans excès. L'ensemble est harmonieux et plutôt délicat, tout en étant assez puissant. Grande longueur. C'est un vin déjà magnifique et qui sera encore plus abouti d'ici 2-3 ans lorsqu'il s'ouvrira pleinement.

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :	



Viande rouge ou rosée, rôtie ou grillée (chateaubriand, entrecôte, magret)

Commentaires du sommelier :

Le Château Milon est situé à Saint-Christophe-des-Bardès et a pour voisins les Châteaux Fombrauge et Laroque. Cette propriété possède un terroir exceptionnel, un vignoble datant du moyen-âge et qui représente aujourd'hui 13 hectares plantés sur un sol de petites graves et de jolis pieds de côtes sablo-argileux.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

