



SAINT EMILION " CAPRICE " 2024 CHÂTEAU MILON

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : Merlot 100%

Note de dégustation :

La robe est rubis soutenu aux reflets grenat, le nez intense s'exprime sur des notes de cassis et de cerises. La bouche riche et soyeuse fait place à des tanins omniprésents, la finale longue et d'une belle expression qui rappelle l'approche olfactive annoncée. Les tanins sont d'une grande souplesse.

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge et rosée (bœuf, agneau, canard,...), Fromages à pâtes molles

Commentaires du sommelier :

Caprice, c'est l'archétype du Saint Emilion accessible ! Un pur jus de merlot, vinifié sur le fruit et sans barrique de chêne. Un plaisir simple et immédiat que procure parfaitement ce Bordeaux moderne !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

