

Château Haut-Milon Pauillac

Pauillac est la capitale du Médoc viticole, tant par sa situation géographique, au centre du vignoble, que par la présence de 3 premiers Grands Crus Classés (Lafite, Latour et Mouton) que complète une liste assez impressionnante de 18 crus classés.

Provenant de croupes graveleuses très pures, les Pauillac sont des vins corsés, puissants et charpentés, mais aussi fins et élégants avec un bouquet délicat.

Le Château Haut-Milon est une propriété familiale depuis 1933 dont la vendange est vinifiée, élevée et mise en bouteilles à la Cave Coopérative de Pauillac.

Le vin

Terroir : graveleux et sous-sol argileux

Encépagement : 50% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon,
1% Cabernet Franc.

Age moyen du vignoble : 30 ans

Elevage : vinification traditionnelle avec macération de 4 semaines.

Aptitude au vieillissement : 4 à 10 ans

Dégustation

Robe profonde d'un joli pourpre.

Nez subtil et complexe avec de jolies notes de cerise,
de pruneaux confits et de myrtilles.

Après une attaque soyeuse, ce vin se développe harmonieusement au palais. Une finale ample, finement agrémentée de notes minérales associées à des senteurs de fleurs séchées.

Accompagnement

Sera un excellent compagnon d'un gigot d'agneau
ou d'une entrecôte grillée.

