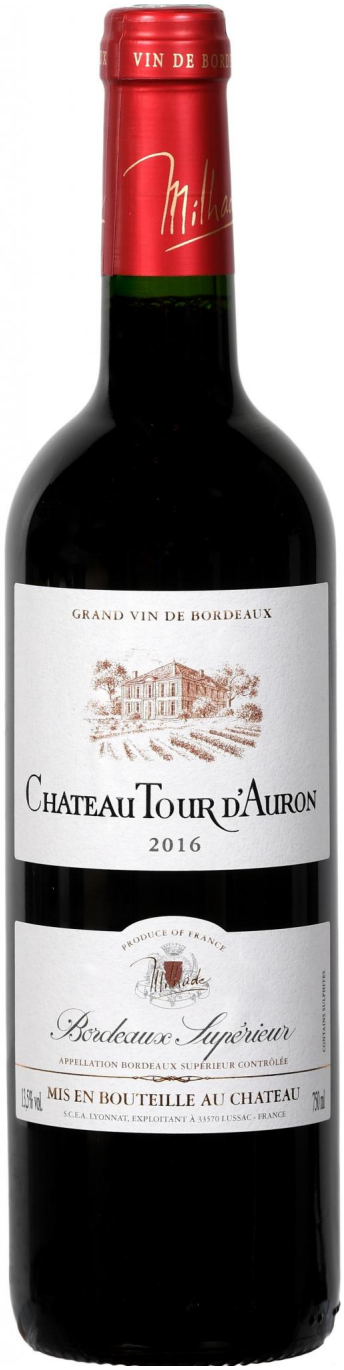
Château Tour d'Auron



Château Tour d'Auron, Bordeaux supérieur, 2017

AOC Bordeaux supérieur, Bordeaux, France

MILHADE
5 lieu-dit Lyonnat, 33570 Lussac
Tel. +33 5 57 55 48 90 - contact@milhade.fr
www.milhade.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Château Tour d'Auron, Bordeaux supérieur, 2017

AOC Bordeaux supérieur, Bordeaux, France

Ce vin est agréable à boire, souple, fruité et élégant. Issu exclusivement du cépage merlot, ce vin est gourmand et séduira les amateurs tout comme les néophytes.

PRÉSENTATION

Bénéficiant d'une parfaite exposition, les hectares de Merlot sont cultivés sur un sol de grande qualité riche en minéraux qui confère à ce vin un fruité très affirmé et un bel équilibre.

TERROIR

Le Château Tour d'Auron est une petite propriété située juste à l'extérieur de l'appellation Fronsac, à seulement 5 km de Pomerol. Le domaine fut acquis en 1989 par la famille Milhade. Cette cuvée est élaborée à partir d'une quinzaine d'hectares de Merlot cultivés sur un sol silico-argileux sur tapis de crasse de fer.

VINIFICATION

Les grappes sont éraflées à 100%. Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées, fermentation dans les cuves inox et ciment, macération longue de 3 semaines.

ÉLEVAGE

Ce vin est vieilli pendant 12 mois dans des cuves inox et ciment.

CÉPAGES

Merlot 100%

SERVICE

Servir à température ambiante.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

ASPECT VISUEL

Une belle couleur grenat foncé.

AU NEZ

Au nez, des notes de réglisse, de cachou et de cuir.

EN BOUCHE

En bouche, des arômes ronds, élégants et souples dûs au Merlot noir récolté à maturité élevée.

ACCORDS GOURMANDS

Un verre de Château Tour d'Auron se dégustera à merveille avec des viandes rouges grillées ou rôties, du gibier ou des fromages à pâte molle.

MILHADE
5 lieu-dit Lyonnat, 33570 Lussac
Tel. +33 5 57 55 48 90 - contact@milhade.fr
www.milhade.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.