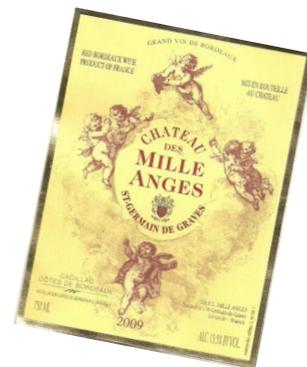


Fiche Technique : Château des Milles Anges 2009



Appellation :

AOC Cadillac Côtes de Bordeaux

Description :

Densité : 5000 pieds/hectares.

Age des vignes : 28 ans.

Encépagement : 60% merlot, 20% cabernet franc,
20% cabernet sauvignon.

Type de sol : Terroir de graves situé sur un coteau.

Rendement : 35 Hl /Ha.

Vendange : Machine avec tri au cuvier.



Vinification :

Type de cuves: Inox thermorégulées.

Durée de cuvaison : 25 jours avec des remontages quotidiens
afin d'élaborer des vins de garde de bonne constitution.

Pressurage doux et lent à l'aide d'un pressoir pneumatique.

Assemblage: 60% merlot, 20% cabernet franc,
20% cabernet sauvignon.

Elevage : 14 à 16 mois en barriques.

Production: 24 000 bouteilles.

Mis en bouteille au château



Commentaire de dégustation:

Robe profonde et intense.

Nez discret sur les notes denses du Cabernet : fruits noirs et élevage noble.

En bouche, un vin de garde avec un beau potentiel.

Structuré avec des tanins de belle facture.

Très beau potentiel de garde.

Récompenses :

Médaille d'or au Concours Général de Paris 2011,

Médaille d'or aux Vignerons Indépendants,

Médaille d'or aux Vinalies Internationales,

Médaille d'argent best in class à l'Internationale Wine and Spirit
Challenge.

