Milhade 1938
SIGNATURE DE GRANDS VINS

Baron de BOUTISSE

SAINT-EMILION GRAND CRU

- **Vignoble de coteaux de 24 ha**
- Plateau Calcaire, exposition Sud/Sud-Est
- Aux portes de Saint-Emilion (classé par l'UNESCO)
- Vendanges manuelles, tri des grappes et des graines

2° vin du Château Boutisse (30% de la production)

- **88% Merlot**, 11% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc

- **Vinification traditionnelle** en cuves inox thermorégulées
- Macération préfermentaire à froid
- Remontages courts et réguliers
- Fermentation **malolactique en barriques neuves**
- **Elevage sur lies fines** et batonnage en fûts de chêne (**40% issus de bois neuf**)

Robe: Profond rouge noir
Nez: Bouquet chaud et intense de **moka** et **d'épices sucrées**
Bouche: Tanins fermes, **cerises noires** explosives, enveloppé dans une subtile saveur de **vanille**
Accords: Viande rouge, gibier, gigot, fromages de caractère
Service: Décanter et servir à température ambiante

2005 Médaillé d'Or Bourgeais Blayais

2004 Médaillé d'Argent à Paris

2001 Médaillé d'Argent Concours Général d'aquitaine

1999 Médaillé d'Or Bruxelles

Le Château Boutisse

Le Vignoble du Château Boutisse

Délestages, aération du vin

Arômes de cerises noires

Arômes de moka

Arômes vanillés

Ets Milhade S.A. – 33133 GALGON
Tél.: +335-57-55-48-90 – Fax : +335-57-84-31-27