

Proche du point culminant de l'appellation, les 25ha du vignoble s'étendent sur le plateau calcaire de Saint Emilion. Ce dernier joue un rôle majeur dans la régulation de l'eau mise à disposition de la plante.

Depuis 1996, année de l'acquisition, Xavier Milhade en assure la pérennité. Ses enfants Elodie et Marc, continuent de développer commercialement et qualitativement l'exploitation tout en respectant les valeurs traditionnelles. Les efforts accomplis depuis plusieurs années ont permis de positionner le Château parmi les meilleurs Saint-Emilion Grand Cru.



TERROIR

Encépagement: 88% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Carmenère

Type de sol: Plateau calcaire

Vignoble:

- Agriculture raisonnée, pas d'herbicides, amélioration de la biodiversité, certification ISO14001
- Enherbement des rangs entre les vignes, effeuillage manuel, vendanges vertes, aération des grappes, récolte manuelle

Vinification:

- Chai moderne, thermorégulé dans des petites cuves pour optimiser le ration marc-jus et améliorer l'extraction
- Cuves béton souterraines : écoulage par gravité
- Une partie des raisins vinifiée à la main en barriques de 500L
- Fermentations malolactiques en barriques neuves
- Vieillessement durant 12 à 15 mois

DEGUSTATION

Œil: Rubis foncé

Nez: Epices douces, moka, grillé, caramel

Bouche: Veloutée aux tanins élégants. Belle longueur en bouche

Garde : Très Grand vin de garde

Accords: Viande rouge, gibier, gigot, fromages de caractère

Service: Décanter et servir à température ambiante (≈ 18° C)