

Château Tour du Roc Milon

Bordeaux



PAUILLAC AOP
2015
ROUGE

Sur la commune de Pauillac entre Pontet-Canet et Mouton Rothschild. Depuis 1940, il appartient à la famille Peyronnie.

Assemblage

60% Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 15 % cabernet franc et 5% Petit Verdot.

Superficie

20 Hectares.

Nature du sol

Croupes de Graves profondes.

Age moyen des vignes

50 ans.

Culture et vendanges

Drainage naturel, travail du sol par labours, Protection phytosanitaire en lutte raisonnée, Eclaircissage sélectif sur jeunes vignes, effeuillages Vendanges manuelles avec tri sélectif sur tapis.

Vinification et élevage

Eraflage total. Vinification traditionnelle dans des cuves béton revêtues d'époxy. Cuvaision de 28 à 35 jours. Maîtrise des températures par groupe de froid.

Elevage en barriques pendant 18 mois. Soutirages tous les trois mois. Collage au blanc d'œuf frais.

Dégustation

Un vin agréablement charpenté, typique de son appellation avec beaucoup de fruit et légèrement boisé.

ARÔMES BIODIVINS
38 C rue du Warchais
6210 Villers-Perwin (Be)



0478/21 13 04
info@aromesbiodivins.be
www.aromesbiodivins.be