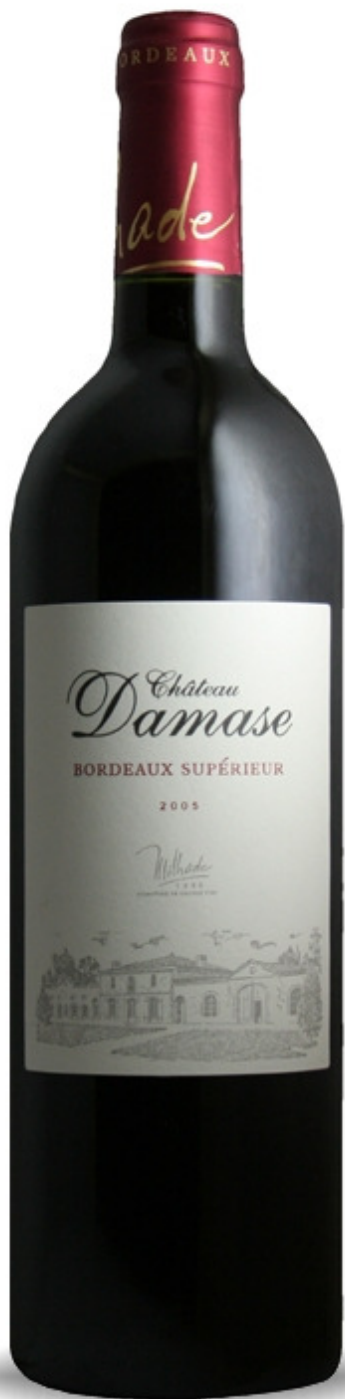


Château Damase

BORDEAUX SUPERIEUR

Milhade
1938
SIGNATURE DE GRANDS VINS



- 10 ha sur les coteaux surplombant l'Isle
- Proche de Fronsac, à 5km de Pomerol
- Sol silico-argileux sur tapis de crasse de fer
- Suivi régulier et entretien du sol
- Exposition Sud

- 85% Merlot
- 10% Carmenère et 5% Petit Verdot (depuis 2005)
- Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées
- Tri mécanique de la vendange
- Remontages courts et réguliers
- Macération de 3 semaines
- Elevage en cuve et en fûts de chêne

Robe: Rubis profond

Nez: Truffe et violette

Bouche: Merlot bien mûr, donnant gras, souplesse et rondeur. La carmenère apporte le fruit mûr, la cerise.

Garde: Excellente

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

Service: Servir à température ambiante



Médaille d'Or Challenge International

Médaillé d'Argent à Paris



Médaillé d'Argent Bruxelles

2003 Guide Hachette ★



Médaillé d'Argent Bruxelles

2001



Médaille d'Or Challenge International

Médaillé d'Argent à Bruxelles



Médaille d'Or Challenge International

1998



Médaille d'Or Paris

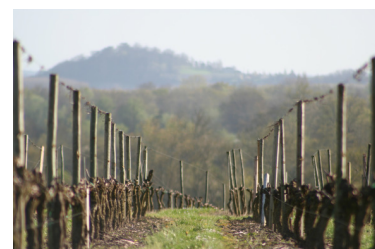
1997



Le Château Damase



Grappes de Merlot à maturité



Le Vignoble et le Tertre de Fronsac



Arômes de Truffe



Arômes de Violette



Saveurs de fruits rouges

Ets MILHADE S.A. – 33133 GALGON

Tél : +335-57-55-48-90 - Fax : +335-57-84-31-27 - www.milhade.fr