

Milhade  
1938  
SIGNATURE DE GRANDS VINS

# Château Damase

## BORDEAUX SUPERIEUR



- 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



2004

Médaille d'Or Challenge International  
Médaille d'Argent à Paris



2003

Médaille d'Argent Bruxelles  
Guide Hachette ★



2001

Médaille d'Argent Bruxelles



2000

Médaille d'Or Challenge International  
Médaille d'Argent à Bruxelles



1998

Médaille d'Or Challenge International



1997

Médaille d'Or Paris



*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](http://www.milhade.fr)