

Milhade
1938
SIGNATURE DE GRANDS VINS

Château MARCADIS

LALANDE DE POMEROL



- Vignoble de 18 ha
- A l'Ouest de la commune de Lalande de Pomerol
- Sols sablo-graveleux
- Age moyen des vignes : 40 ans
- Importante densité de plantation

- 2° vin du Château Sergant

- 88% Merlot
- 12% Cabernet Sauvignon

- Effeuilage et vendanges en vert
- Sélection et tri de la vendange
- Fermentation douce, thermorégulation
- Macération longue pour obtenir excellente extraction des tanins
- 12 mois d'élevage en fûts neufs de chêne français sélectionnés sur pieds par la maison Milhade

Robe: Couleur profonde de cerise rouge

Nez: Très intense, riche en fruits rouges mûrs

Bouche: Charpentée, tanins sucrés, fraîche acidité, notes de chocolat amer et myrtilles

Garde: Grand vin de garde

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

Service: Décanter et servir à température ambiante



Le Château Sergant



Vieux pied de vigne



Chai à Barriques



Arômes Fruits rouges



Notes de Myrtilles



Notes de Chocolat Amer

Ets MILHADE S.A. – 33133 GALGON

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