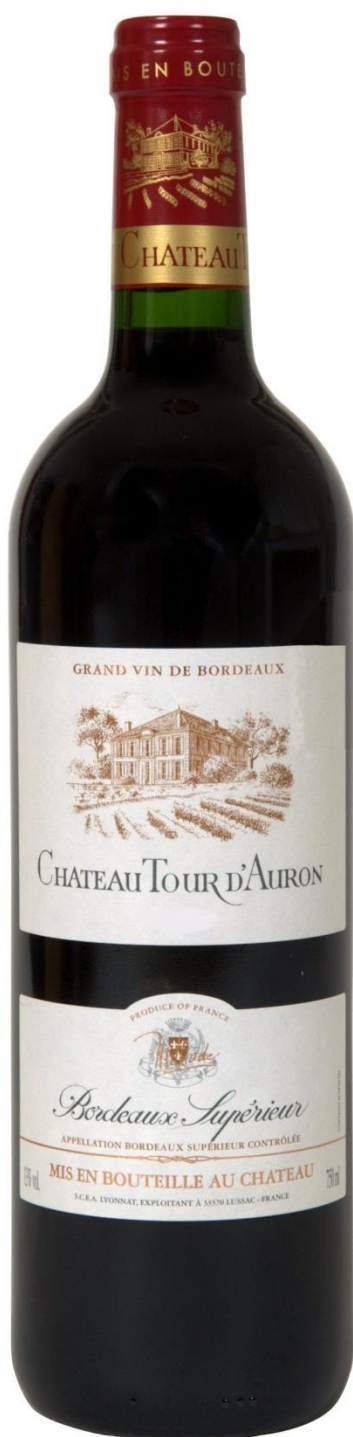


# CHATEAU TOUR D'AURON

*Milhade*  
1938  
SIGNATURE DE GRANDS VINS

*Bordeaux Supérieur*



- **Situation et orientation :**  
proche Fronsac, à 5 km de Pomerol
- **Superficie :** 15 hectares.
- **Sols :** silico-argileux sur tapis de crasse de fer
- **Cépages :** 100 % Merlot
- **Vinification traditionnelle** en cuves inox thermorégulées.  
Egrappage à 100 %  
Fermentation en cuve inox et ciment  
Macération longue (3 semaines).  
Elevage en fût de chêne
- **Robe :** Belle couleur grenat foncé
- **Nez :** réglisse, de cachou, de cuir
- **Bouche :** Long en bouche, rond, élégant, souple (Merlot noir très mûr)
- **Accords :** viandes rouges grillées ou rôties, gibiers, gigots, fromages à pâte molle...
- **Service :** servir à température ambiante



*Château Tour d'Auron*



*Grappe de Merlot*



*Fût de Chêne Milhade*



**2015** Sélection Guide Hachette 2018



**2011** Médaille d'Or à Bruxelles



**2009** Médaille d'Or à Paris



*Arômes de Réglisse*



*Arômes de Cuir*

MAISON MILHADE – Domaines & Châteaux - 33570 Lussac  
Tel : + 335-57-55-48-90 – Fax : 335-57-84-31-27 – [www.milhade.fr](http://www.milhade.fr)