

# CHÂTEAU MILON CUVEE CAPRICE SAINT EMILION



<b>Appellation :</b>	SAINT-EMILION
<b>Situation :</b>	Le vignoble est implanté sur le commune de Saint Christophe des Bardes.
<b>Superficie et sols :</b>	2 hectares sur sables anciens, alios et crasse de fer.
<b>Age moyen des vignes :</b>	25-30 ans
<b>Cépages :</b>	100% merlot
<b>Vendange :</b>	Manuelle et mécanique.
<b>Densité des vignes :</b>	6600-9000 par hectare.
<b>Rendements :</b>	40-45 hl par hectare.
<b>Culture des vignes :</b>	Taille guyot simple; ébourgeonnage; effeuillage et vendange en vert.
<b>Vinification :</b>	Macération préfermentaire à froid. Pigeage et cuvaison thermo-régulée pendant 2 à 3 semaines.
<b>Elevage :</b>	6 mois en barriques.
<b>Conservation :</b>	2-4 ans.

