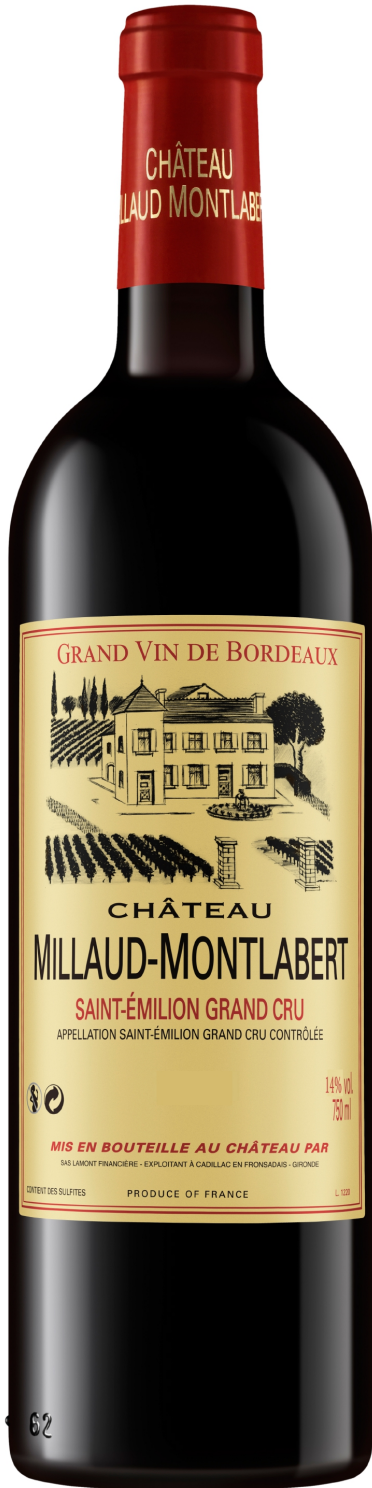


CHÂTEAU MILLAUD-MONTLABERT

AOC Saint-Emilion Grand Cru

2020



Alcohol: 14% vol.

Blending

70% Merlot
15% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc



Vineyard

Area: 3.28 hectares of vineyards.
Soil: Sandy-clay.
Planting density: 6500 vines per hectare.



Wine growing

Sustainable farming.
Double Guyot pruning, bud removal, green harvesting, and leaf thinning.
Average yield: 49 hectoliters per hectare.



Wine making

In late September and early October, the grapes are mechanically harvested. Manual sorting on a table upon arrival at the winery. Separate vinification of the grape varieties in temperature-controlled concrete tanks. Extended maceration (25 days), pre-fermentation maceration for one week at 8°C, post-fermentation maceration with lees stirring, and malolactic fermentation in barrels. 100% aged in concrete and then matured for 12 months in barrels.



Tasting notes

A blend of Merlot, Cabernet Franc, and Cabernet Sauvignon in this parcel selection with a brilliantly purple robe. The complex and refined nose offers red fruit and licorice, evolving into aromas of mocha and toasting derived from 12 months of aging in new oak barrels. This wine captivates with its precision, elegant freshness on the palate, velvety tannins, and a lingering finish with toasty notes.



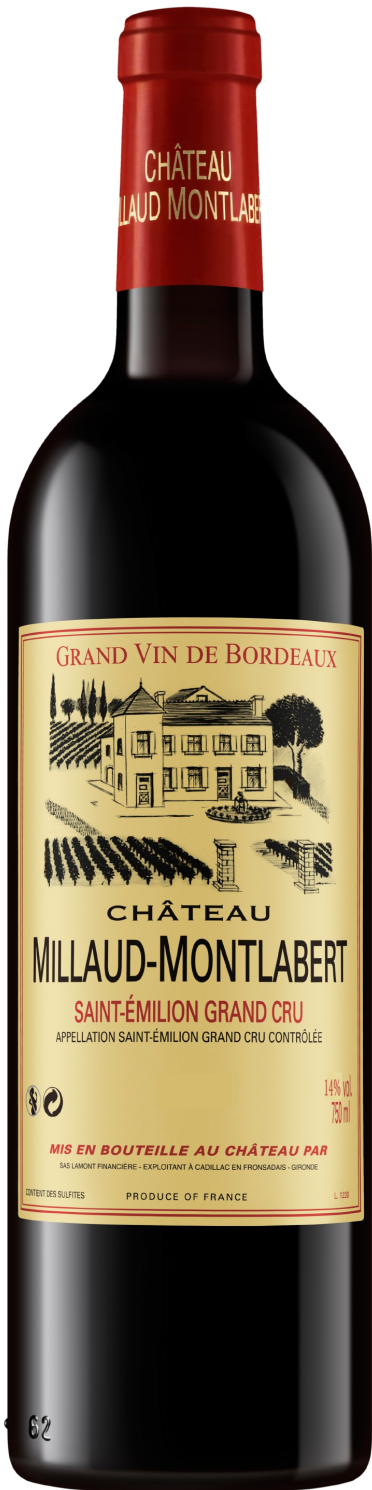
LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Medals and awards

Guide Hachette des Vins 2024: 2 stars

CHÂTEAU

K E



4% vol.



Assemblage

70% Merlot
15% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc



Climat

Surface : 28 hectares de vignes.
Sol : Sablo-argileux.
Densité de plantation : 6500 pieds par hectare.



Cultures

Culture raisonnée.
Taille Guyot double, ébourgeonnage, vendanges vertes, et effeuillage.
Rendement moyen : 49 hectolitres par hectare.



Élevage

Fin septembre et début octobre, vendanges sont mécaniques. Tri manuel sur table à l'arrivée au chai. Il est réalisé une vinification séparée des cépages en cuves béton thermoregulées. Une cuvaison longue (25 jours), macération pré-fermentaire d'une semaine à 8° C, macération post-fermentaire avec brassage des lies, fermentation malolactique en barriques. 100% élevé dans des bétons ensuite, élevés pendant 12 mois en barriques.



Notes de dégustation

Assemblage de Merlot, de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon pour cette sélection parcellaire à la robe pourpre d'un bel éclat. Le nez complexe et riche composé de fruits rouges et de réglisse, évolue sur des arômes de moka et de torréfaction apportée par un élevage de 12 mois en fut neuf. Cette cuvée séduit par sa droiture et son élégante fraîcheur en bouche, ses tanins veloutés et sa persistance sur des notes torréfiées.



Médailles et récompenses

Guide Hachette des vins 2024 : 2 étoiles

G

G



I

G G

GI DD

DD

E

IG CI

I

G G

