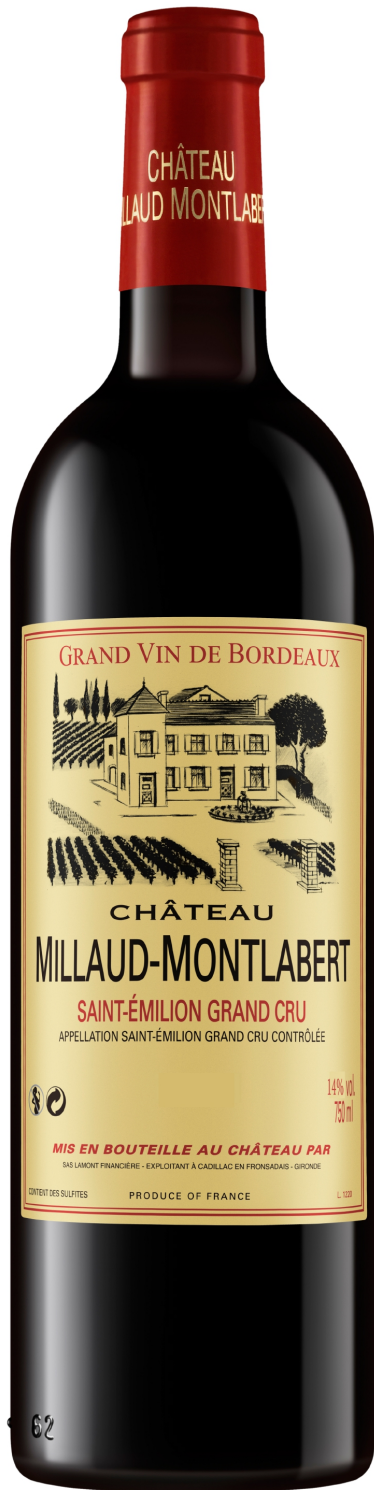


# CHÂTEAU MILLAUD-MONTLABERT

# 2021

AOC Saint-Émilion Grand Cru



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.



# CHÂTEAU MILLAUD-MONTLABERT 2021

AOC Saint-Emilion Grand Cru

Degré d'alcool: 14% vol.



## Assemblage

70% Merlot

15 % Cabernet Sauvignon

15 % Cabernet Franc



## Vignoble

Sols : Sablo-argileux

Surface : 3,28 hectares

Densité de plantation : 6500 pieds par hectare

Age moyen de la vigne : 41 ans



## Viticulture

Culture raisonnée dans le respect de la plante et de l'environnement.

Taille Guyot double, ébourgeonnage, vendanges vertes, et effeuillage.

Rendement moyen : 53 hectolitres par hectare.



## Vinification

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 ciment thermorégulées. Une cuvaison longue (25 jours), macération pré-fermentaire d'une semaine à 8°C, fermentation alcoolique avec remontage, pigeage régulier pour obtenir une extraction douce et respectueuse des tanins. 100% élevé dans des bûches 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 compose de fruits rouges et de réglisse, évolue sur des arômes de moka et de torréfaction apportée par un élevage de 12 mois en fût neuf. Cette cuvée séduit par sa droiture et son élégante fraîcheur en bouche, ses tanins veloutés et sa persistance sur des notes torréfiées. Un gigot de sept heures ou un cochon de lait caramélisé lui feront fête.

