Montgrand-Milon, Pauillac



Château Montgrand Milon appartient à la famille Peyronie (Château Fonbadet) qui est implanté dans ce domaine depuis 1950. Les parcelles du château jouxtent les crus de renom tel que Latour, Mouton, Lynch-Bages et Pichon-Baron.

Origine: Le Château Montgrand Milon occupe un terroir de choix, enclavé entre les plus Grands Crus de l'appellation Pauillac : Château Mouton Rothschild, Château Lynch-Bages et Château Pichon-Baron. Sa situation relativement éclatée, son terroir avec un excellent ensoleillement et u son microclimat, joue un rôle important dans la complexité du vin.

Encépagement: 80% cabernet sauvignon, 20% merlot

Vinification: Éraflage total, et vinification traditionnelle. Contrôle des températures par thermorégulation. Pendant la fermentation alcoolique, remontages journaliers. Écoulages après macération de 28 à 35 jours. Pressurage des marcs avec un pressoir vertical.

Dégustation: Du fruit mais aux tanins fermes : robe rubis aux reflets pourpres. Notes de fruits noirs intenses. Puissance et caractère relativement tannique d'un Pauillac qui a de la personnalité.

Potentiel de garde: 10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Épaule d'agneau, chevreuil...