



2018 Château de Millery

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Le Château de Millery est un vin d'une finesse pure et parfaite, tout simplement exquis. Les notes de fruits rouges foncés, de fleurs, de réglisse et d'épices sont comme dessinées au crayon dans leurs lignes fines et leur précision. (Vinous)

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2041
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	1331718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Millery

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2041
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanner.