

Château Tour du Roc Milon

Pauillac

Un vin agréablement charpenté, typique de son appellation avec beaucoup de fruit et légèrement boisé.

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Sur la commune de Pauillac entre Pontet-Canet et Mouton Rothschild. Ce cru est issu de la reconstitution d'un vignoble paysan du XVIIIème siècle et apparaît dans l'édition du Féret de 1929 comme étant propriété de Mr Martet. En 1932, il apparaît dans le classement des crus Bourgeois. Depuis 1940, il appartient à la famille Peyronnie, aussi propriétaire du Ch. Fonbadet.

SUPERFICIE : 20 hectares

NATURE DU SOL : Croupes de graves profondes

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot et Malbec.

Age des vignes : 50 ans

VENDANGES : Drainage naturel – Travail du sol par labours. Protection phytosanitaire par lutte raisonnée. Eclaircissage sélectif sur jeunes vignes – Effeuilages – Vendanges manuelles avec tri sélectif sur tapis.

VINIFICATION : Eraflage total. Vinification traditionnelle dans des cuves béton revêtues d'époxy. Cuvaision de 28 à 35 jours. Maîtrise des températures par groupe de froid.

ELEVAGE : En barriques pendant 18 mois. Soutirages tous les trois mois. Collage au blanc d'œuf frais.

