



Château Bourseau Milon

LUSSAC SAINT-ÉMILION
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Le Château Bourseau Milon est une propriété familiale depuis cinq générations. Les actuels propriétaires sont Alain Dumon et son épouse. Cette propriété est située sur le plateau et les coteaux de la commune de Lussac.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 35 hectares

Nature des sols : Argilo-calcaire, parfois graveleux. Situé à 15km de Saint-Émilion

Encépagement : Merlot 85% - Cabernet Franc 15%

Densité de plantation : 5500 pieds/ha

Age moyen du vignoble : Environ 35 ans

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées.

Système de tri embarqué sur la machine à vendanger.

Elevage pendant 18 mois en cuves béton.

DÉGUSTATION

Robe rouge profond d'une belle brillance. Le nez, franc et complexe, développe des arômes de fruits rouges et d'épices douces. En bouche, belle structure de vin, les tanins sont présents, fondus et les notes de fruits rouges, de fraise compotée, très plaisantes. La finale est longue et persistante, tirant sur les épices. Ce Bourseau Milon est un Lussac Saint Emilion au vrai potentiel de dégustation, à découvrir et partager sur une viande grillée ou un plat en sauce.

HISTORY

Château Bourseau Milon has been a family estate for five generations. The current owners are Alain Dumon and his wife. This vineyard is located on the plateau and hillsides of the commune of Lussac.

TERROIR'S SECRETS

Area: 35 hectares

Soil: Clay-limestone, sometimes gravelly. Located at 15km from Saint-Émilion

Grape Varieties: Merlot 85% - Cabernet Franc 15%

Planting density: 5500 plants/ha

Average age of the vines: Approximately 35 years old

VINIFICATION

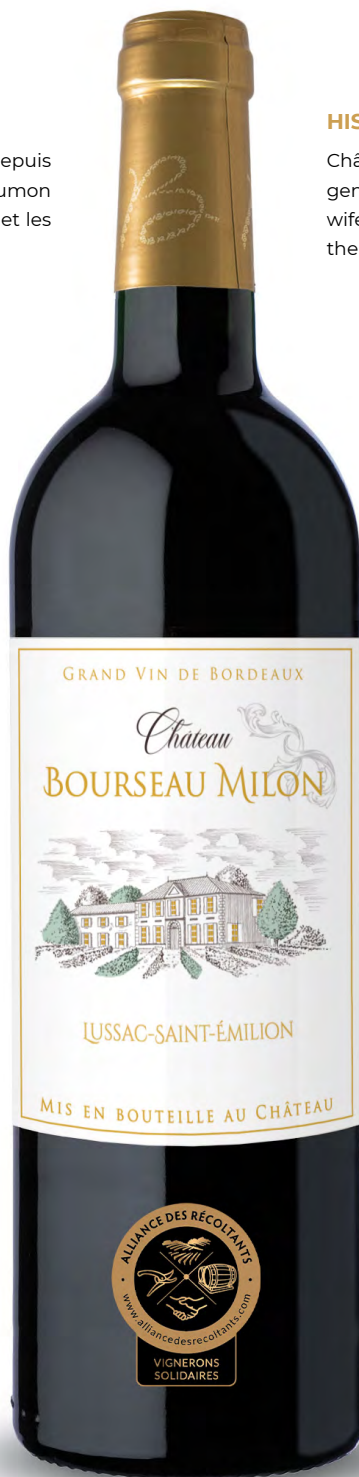
Traditional vinification in temperature-controlled stainless steel vats.

On-board sorting system on the harvesting machine.

Aging for 18 months in concrete vats.

TASTING

Deep red colour with a beautiful brightness. The nose, frank and complex, develops aromas of red fruits and sweet spices. On the palate, the wine has a beautiful structure, the tannins are present, melted and the notes of red fruit, stewed strawberry, are very pleasant. The finish is long and persistent, with a hint of spice. This Bourseau Milon is a Lussac Saint-Émilion with real tasting potential, to be discovered and shared with grilled meat or a dish in sauce.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancedesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancedesrecoltants.com  [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

