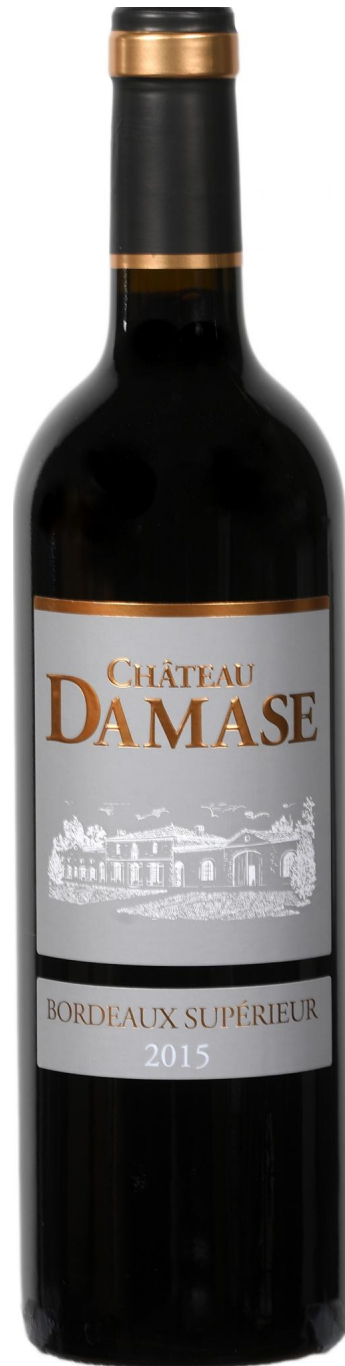




Château Damase



Château Damase, Bordeaux supérieur, Rouge, 2016
AOC Bordeaux supérieur, Bordeaux, France

Les Vignerons partenaires

MILHADE - 5 lieu-dit Lyonnat, 33570 Lussac
Tel. +33 5 57 55 48 90 - milhade@milhade.fr
www.milhade.fr  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1ACM1F

Château Damase

Château Damase, Bordeaux supérieur, Rouge, 2016 AOC Bordeaux supérieur, Bordeaux, France

La cuvée Château Damase c'est la promesse d'un vin léger avec une touche d'originalité. Un très beau vin possédant un équilibre pour durer et un fruité enviable dans sa jeunesse.

L'HISTOIRE

Ce vin est dominé par le cépage Merlot qui apporte un fruité et une acidité équilibrés et des tanins mûrs et arrondis. Il est accompagné par le cépage Carménère, cépage oublié du bordelais, qui lui offre des saveurs uniques. Il représente 10 % de la surface parcellaire du Château mais il est extrêmement difficile à cultiver et a donc un rendement varié en fonction des conditions au moment de la floraison. Ce cépage remarquable distingue le Château Damase de la norme bordelaise en apportant de la fraîcheur épicée et herbacée au vin.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2016 est un joli vin aux arômes de fruits rouges, souple et équilibré il est un vin agréable à partager autour d'un repas convivial comme un barbecue ou un apéro. Les vignes sont cultivées sur des sols silico-argileux sur tapis de crasse de fer.

TERROIR

Le vignoble de 14,5 hectares s'étend sur un sol argileux et profite d'une exposition plein sud niché sur des coteaux surplombant l'Isle près de Fronsac, célèbre appellation du Libournais et à 5 km de Pomerol. Le Merlot est le cépage roi, accompagné par du Petit Verdot mais aussi du Carmenère, cépage oublié remis sur le devant de la scène par le Château Damase.

VINIFICATION

Tri mécanique au chai à l'arrivée de la vendange puis vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées ponctuée de remontages courts et réguliers. Une macération de 3 semaines a lieu au préalable.

ELEVAGE

Vieilli pendant 12 mois en cuve.

CÉPAGES

Cabernet franc, Carménère, Merlot, Petit verdot

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13,5 % vol.

SERVICE

A servir aux alentours de 17°C, idéalement après un carafage d'1 heure.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



ASPECT VISUEL

Une robe rubis intense.

AU NEZ

Un nez fin et gourmand aux notes de fraise écrasées et de poivre provenant du cépage Carménère.

**Les Vignerons
partenaires**

MILHADE - 5 lieu-dit Lyonnat, 33570 Lussac
Tel. +33 5 57 55 48 90 - milhade@milhade.fr
www.milhade.fr  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1ACM1F

Château Damase

Château Damase, Bordeaux supérieur, Rouge, 2016

AOC Bordeaux supérieur, Bordeaux, France



EN BOUCHE

En bouche l'attaque est joyeuse, ronde et bien construite, ce qui donne une fin de bouche très plaisante et conviviale avec une finale bien équilibrée.

ACCORDS METS-VINS

La cuvée Château Damase se mariera à merveille avec des plats en sauce, mais sa douceur lui permet également d'être un vin convivial à boire autour d'un barbecue où il mettra en valeur les grillades. Il peut aussi accompagner un plateau de fromages à pâtes molles.

Les Vignerons partenaires

MILHADE - 5 lieu-dit Lyonnat, 33570 Lussac
Tel. +33 5 57 55 48 90 - milhade@milhade.fr
www.milhade.fr  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1ACM1F