



Le vignoble du Château de Millet est installé sur les collines verdoyantes d'Eauze dans le Gers où alternent des sols argilo-siliceux et des sols sableux appelés "sables fauves".

Francis Dèche, propriétaire, poursuit l'œuvre de cinq générations en s'engageant dans une politique de qualité : encépagement traditionnel, **culture raisonnée du vignoble** et évolution constante dans les méthodes de vinification. Avec sa fille Laurence, qui l'a rejoint en 1999, ils commercialisent une gamme savoureuse et variée ... à découvrir !

Merlot – Cabernet Franc

50% de cabernet franc
50% de merlot

La vinification

Vignes de 15 ans sur sols argilo-siliceux avec des affleurements d'aliôs, parfois gravier.
Contrôle des rendements et effeuillage

Macération de 10 jours et fermentations bien suivies pour préserver les qualités de rondeur et d'arômes de ces deux cépages très complémentaires.

Notes de dégustation

Vin rouge avec des reflets violets.
Nez fruit, très légèrement épicé.
En bouche attaque souple et équilibrée. Les tanins présents sont bien fondus. Un vin très souple qui laisse sur une savoureuse note fruitée.

Suggestions

Servir à 15 °C avec charcuteries, cuisine gasconne et volailles, ...

OR Gilbert & Gaillard International Challenge 2018
> Méd Argent Concours National Inter IGP 2017

GILBERT & GAILLARD
LES EXPERTS DU VIN



Note : 85/100

« Robe rouge clair, reflets jeunes. Nez qui affiche des notes de baies rouges confiturées sur fond forestier épicé.

Bouche tendre et souple, qui mise avec succès sur un fruit gourmand enveloppé dans un écrin de fraîcheur. Un plaisir sain et immédiat.»

mai 2018

