





Domaine Jean-Yves Millaire, Bordeaux, Canon Fronsac

GESCHMACK

Süße	gering	• • • • •	hoch
Säure	gering	• • • • •	hoch
Körper	schlank	• • • • •	voll
Reife	jugendlich	• • • • •	voll gereift
Intensität	verhalten	\bullet \bullet \bullet \bullet	ausgeprägt
Mineralität	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	\bullet \bullet \bullet \bullet	sehr viel Holz
Komplexität	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Länge	kurz	\bullet \bullet \bullet \bullet	sehr lang

STIL

energiegeladen mittlere Barriquenote Essensbegleiter

ANLASS

besonders lagerbar

LAGERN & SERVIEREN

ein bis drei Stunden dekantieren großes Rotweinglas Bordeaux

WEINBAU

Merlot (60%) Rebsorten Cabernet Franc (40%)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

durchgeführt gebrauchtes

Barriquefass

minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

