

Château le Puy Émilien 500 ml



Robe de couleur grenat de bonne intensité. Nez d'où émanent des notes boisées, florales et animales. Ce rouge sec manifeste une bonne acidité et est pourvu de tannins souples. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il évoque des flaveurs de pruneau confit, d'humus et de cuir.

Producteur: Château Le Puy
Pays: France
Région: Bordeaux
Appellation: Francs Côtes de Bordeaux
Millésime(s): 2014
Cépage(s): Carménère
Taux d'alcool: 13.0%
Taux de sucre: 1.7 g/L
Format: 500 ml
Code S.A.Q.: 896399
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 21.00\$
Prix (licencié): 18.26\$
Bio: Biodynamie
Disponibilité: Disponible

Type de sol

10% argilo-silicieuse sur argilo-calcaire, 65% argilo-silico-calcaire et 25% argilo-calcaire sur calcaire.

Viticulture

En agriculture biologique depuis 1610, et maintenant en biodynamie.

Élevage

60% du temps en foudres et 40% du temps en barriques de chênes de 3 à 5 ans. Durée de l'élevage de 20-24 mois.

Vinification

2ème tri des raisins au cuvier, égrappage 100%, contrôle des températures. Pas de chaptalisation. Durée de cuvaison de 2 à 4 semaines et fermentation à l'air libre. Mise en bouteille sans filtration (avec la plus grande précaution au milieu d'une vieille lune).

Commentaires de dégustation

Aromatique(violette, framboise, prune et champignon de Paris), mûr et d'une belle profondeur, il possède une bouche à la fois ample et élancée, ronde et ramassée, marquée par des tanins fins et des saveurs précises qui ont de l'éclat et de la prestance.

Accords vins et mets

Mignon de porc braisé - pot-au-feu de saison - Tourtière maison.

Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18 C.

Jean-Pierre Amoreau

Château Le Puy

FRANCE



Sur le même plateau rocheux que Saint-Emilion et Pomerol, surplombant la magnifique vallée de la Dordogne, situé sur le site appelé par les anciens « le Côteau des Merveilles » pour l'excellence de son cru, le lieu d'exploitation du Château le Puy est le deuxième point géodésique le plus haut du département de la Gironde. La partie actuelle du Château a été construite en 1832 par l'aïeul Barthélemy Amoreau mais la partie d'origine date du début du XVII^e siècle. Sur une superficie de 51 hectares, divisé sur 3 parcelles situées sur le même plateau rocheux, on y cultive les cépages emblématiques de Bordeaux en biodynamie depuis 400 ans.