

Château Le Puy Marie-Cécile

Issu à 100 % du cépage sémillon, vinification et élevage par dynamisation selon des phases de la lune en barriques expérimentées, ce vin blanc sec, sans sulfites ajoutés, est l'archétype des vins blancs naturels. Avec une robe jaune dorée, et des effluves ponctués d'arômes de coing, de miel, et d'abricot confit, le Marie-Cécile 2017 a une bouche ronde, savoureuse et bien équilibrée par sa fraîcheur qui tranche avec la sucrosité. Belle persistance finale avec des notes minérales et florales.



Producteur: Château Le Puy
Pays: France
Région: Bordeaux
Appellation: Francs Côtes de Bordeaux
Millésime(s): 2016
Cépage(s): Sémillon
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 13.5%
Code S.A.Q.: 13671014
Statut S.A.Q.: SAQ Signature
Bio: Vin nature
Prix (particulier): 61.50\$
Prix (licencié): 56.25\$
Disponibilité: Rupture de stock

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 XVIIe 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.