



# Émilien 2018

## Château Le Puy



Le savoir-faire de la famille Amoreau s'exprime à chaque génération par une créativité propre à la connaissance accumulée depuis des siècles. Château Le Puy utilise les méthodes de viticulture biologique et biodynamique c'est-à-dire ancestrales, sans ajouts d'engrais chimiques, ni herbicides, ni insecticides de synthèse.

Le Puy produit des vins sublimes qui améliorent l'amour!

**Producteur:** Château Le Puy

**Pays:** France

**Région:** Bordeaux

**Appellation:** Vin de France

**Millésime:** 2018

**Cépage(s):** 85% Merlot, 7% Cabernet-

Sauvignon, 6% Cabernet-Franc,

1% Malbec, 1% Carménère

**Taux d'alcool:** 13,5%

**Format:** 750 ml

### SAQ

Code S.A.Q.: 709469

Prix (licencié): 27,83\$

Prix (particulier): 32,50\$

## VITI-VINI

### Type de sol

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

### Viticulture

En agriculture biologique depuis 1610. Certification biologique et biodynamique.

### Vinification

2<sup>ème</sup> tri des raisins, égrappages 100%. Pas de chaptalisation. Cuvaision entre 2 à 4 semaines. Fermentations naturelles à l'air libre, levures indigènes sans ajout de soufre. Soutirages fréquents, mise en bouteille sans filtration.

### Élevage

Élevage dans des foudres (60% du temps) et des barriques (40% du temps) pendant 24 mois. Bois de chêne de 3 à 5 ans minimum.

## DÉGUSTATION

### Commentaires de dégustation

Sa robe grenat à tendance rubis. Au nez se révèlent des arômes de fruits rouges bien mûrs, cassis, groseilles, amandes grillées ou encore sous-bois. La bouche est ronde, pleine et délicate avec des tannins veloutés.

### Accords vins et mets

Hamburger maison, bœuf Angus, poulet rôti ou encore thon grillé.

### Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18° C

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire pour profiter du velouté des tannins ou déguster plus vieux afin de percevoir la profondeur du terroir.