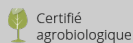


Côtes de Franc 2005 Château le Puy, Bordeaux, France



Type <input type="checkbox"/> Vin rouge	Alcool 12 %	Prix SAQ : 18,00\$ Resto : 16.47\$	Statut SAQ Spécialité SAQ	Code SAQ 00896399
Encépagement 85% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 1% Carménère				
Millésime 2005	Âge des vignes 50 ans	Superficie 25 ha en trois parcelles	Rendements 29.45 hl/ha	Région Bordeaux, France



Type de sol

10% argilo-silicieuse sur argilo-calcaire, 65% argilo-silico-calcaire et 25% argilo-calcaire sur calcaire. En agriculture biologique depuis 1610, et maintenant en biodynamie.

Viticulture

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

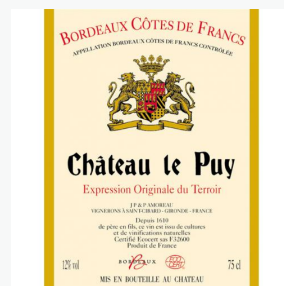
Mignon de porc braisé - pot-au-feu de saison - Tourtière maison.

Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18 C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais peut se conserver jusqu'en 2016.



A.O.C. & CIE
CHÂTEAUX ET DOMAINES INC.
vins et spiritueux

Lofts Redpath, 1691, St-Patrick, Montréal QC H3K 3G9

Tel : 514 931-9645 - Fax : 514 931-3294 - info@vinsaoc.ca - www.vinsaoc.ca -