



# Barthélémy

Château Le Puy

nature



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

Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet-Sauvignon

## 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 en biodynamie.

## Vinification et élevage

2ème tri des raisins, égrappage 100%, contrôle des températures. Pas de chaptalisation. Issu d'une parcelle appelée « les Rocs », complantée de 85% de merlot et de 15% de cabernet sauvignon, ce vin est obtenu, après une vinification souvent longue sans aucun ajout, par élevage en barriques expérimentées, pendant 24 mois, par dynamisation en fonction des phases de la lune sans ajout d'anhydride sulfureux ou autres. Il sera mis en bouteilles sans filtration.

## Commentaires de dégustation

Avec sa robe pourpre profond, son nez se développe comme une déclinaison d'arômes de panier de raisins bien mûrs. D'une grande richesse la bouche exprime la complexité d'une structure profonde et soyeuse à la fois. Sa fin de bouche séduit et donne envie de continuer plus avant dans sa reconnaissance.

## Accords vins et mets

Complément idéal pour toutes les viandes grillées, les gibiers, champignons et tous les mets fin et délicats.

**Pour un meilleur service** Servir entre 16 et 18°C.

**Temps de garde suggéré** Prêt à boire, mais peut se bonifier encore un dizaine d'années au cellier.