



Rose-Marie

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): 100% Merlot

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

Ce vin est obtenu par la saignée d'une cuve de Merlot en fermentation.

La fermentation par dynamisation se fait en barriques expérimentées sans aucun ajout pendant 6 à 10 mois. Puis le vin est mis en bouteilles non filtré sans ajout de sulfites. Il est complètement naturel.

Commentaires de dégustation

Sa robe est peut être très différente d'une année sur l'autre. Rubis clair à rubis très clair, limpide. Son nez exprime les arômes de fruits rouges et de fleurs blanches ou pâles comme les pivoines. Sa bouche est légère et fluide avec une expression de fins tannins à peine perceptibles. Rose-Marie est un fabuleux clairnet ou rosé.

Accords vins et mets

Carpaccio de bœuf ou de betteraves.

Pour un meilleur service Servir entre 10 et 12°C.

Temps de garde suggéré Prêt à boire, mais peut se bonifier encore quelques années au cellier.