



CHÂTEAU HISTOIRE DE FRANCE

PUISSEGUIN SAINT-EMILION



Située au lieu dit Laborie sur la commune de Puisseguin, cette parcelle, exposée plein sud, est constituée d'un unique cépage, à savoir le merlot. Ce vin extrêmement atypique de part son mono-cépage exprime donc un fruité intense telle une «boule de fruit».



VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Puisseguin Saint-Emilion, France

Surface: 0,5Ha

Sol : Molasse argilo-limoneuse

Assemblage : 100% Merlot

Méthode Culturelle : Conduite en culture raisonnée, taille simple guyot, effeuillage

VINIFICATION

Vendanges : Mécanique

Fermentation : Fermentation en cuve inox

Elevage : 16 à 18 mois en fûts de chêne français de deux vins

DÉGUSTATION

Robe : Rubis profond

Nez : Fruit frais intense notamment baies rouges

Bouche : Vin velouté, épais, tanins soyeux, fruits rouges

Garde : 5 ans



Vignobles
VEDELAGO

DEPUIS 1960