

# VIGNOBLES DUPUY

## CUVÉE SANS SOUFRE

, France



<b>Disponibilité</b>	Importation privée
<b>Humain</b>	Gérard Dupuy
<b>Millésime</b>	2015
<b>Appellation</b>	Puisseguin Saint-Émilion AOC
<b>Lieu, Lieux-Dits</b>	Le Bourg
<b>Sols</b>	Argilo-calcaire
<b>Altitude Des Vignes</b>	103 mètres au-dessus du niveau de la mer
<b>Orientation</b>	Sud Ouest
<b>Cépages</b>	100% Merlot
<b>Viticulture</b>	Agriculture biologique certifiée
<b>Palissage</b>	Guyot simple
<b>Pi/Hect</b>	5 500 pi/ha
<b>HI/Hect</b>	40hl / ha
<b>Vendanges</b>	Manuelle
<b>Vinification</b>	En cuve inox
<b>Levures</b>	Indigènes
<b>Élevage</b>	En cuve inox
<b>Alcool</b>	13% alc./vol.
<b>Sulfites</b>	0 mg/l
<b>Sucre</b>	2 g/l
<b>Acidité</b>	3.2 g/l
<b>Couleur</b>	Rouge grenat foncé, reflet violette
<b>Dégustation</b>	Nez fruité, cerise noire, Kirch. Bien équilibré, charnu et corsé.
<b>Température De Service</b>	15°C

BOIRES