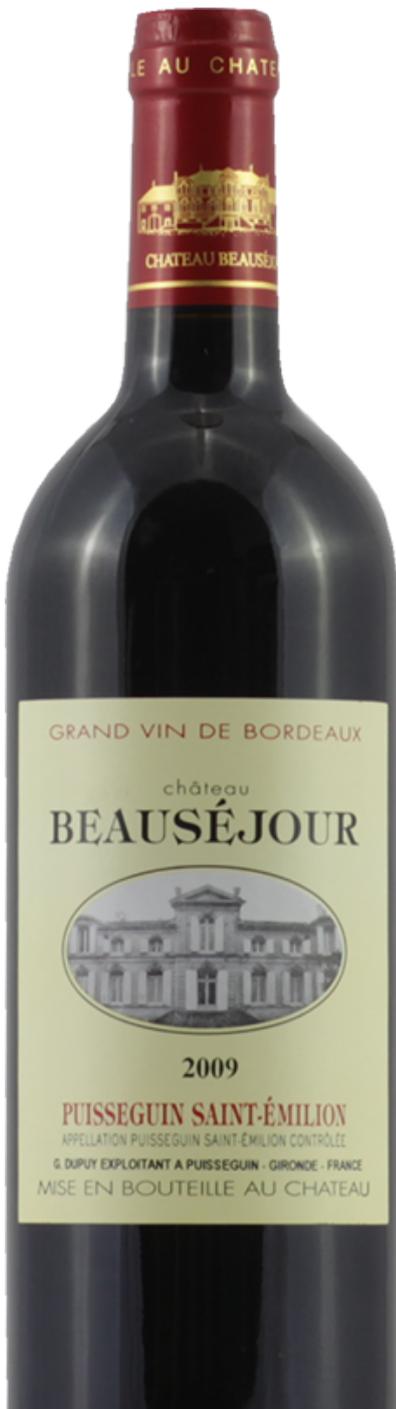


# VIGNOBLES DUPUY

## CUVÉE SPECIALE

, France



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Gérard Dupuy

**Millésime** 2014

**Appellation** Puisseguin Saint-Émilion

**Sols** Argilo-calcaire

**Altitude Des Vignes** 103 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud Ouest

**Cépages** 70% Merlot 30% Cabernet-Franc vignes moyenne de 40 ans

**Viticulture** Agriculture biologique certifiée

**Palissage** Guyot simple

**Pi/Hect** 5 000 pi/ha

**HI/Hect** 40hl / ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Cuve Inox, fermentation longue (1 mois)

**Levures** Indigènes

**Élevage** 15 mois en barrique de chêne Merrain

**Alcool** 13.5% alc./vol.

**Sulfites** 10 mg/l

**Sucre** 1.7 g/l

**Acidité** 3.35 g/l

**Couleur** Robe rouge grenat foncé

**Dégustation** Notes de sous-bois, d'épices. Attaque souple, vin ample, rond en bouche. Notes florales et toastées.

**Température De** 14°C

**Service**

BOIRES