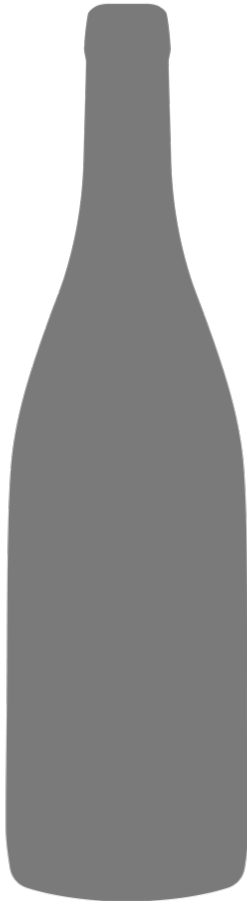


VIGNOBLES DUPUY

PUISSEGUIN ST-ÉMILION

, France



Disponibilité Saq +12847583

Humain Gérard Dupuy

Millésime 2011

Appellation Puisseguin Saint-Émilion AOC

Lieu, Lieux-Dits AOC

Sols Argilo-calcaire rocheux

Altitude Des Vignes 100 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Nord-Est Sud-Ouest

Cépages 70 % Merlot 25 % Cabernet franc 5 % Cabernet sauvignon

Viticulture Agriculture biologique certifiée

Palissage Guyot simple

Pi/Hect 5 000 pi/ha

HI/Hect 40hl / ha

Vendanges Manuelle

Vinification Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours dans le but d'extraire un maximum de matière d'arômes. Les fermentations alcooliques et malo-lactique sont effectuées en cuve sous thermorégulation. La durée de cuvaison d'environ 20 jours, en fonction de la récolte, afin d'obtenir la bonne concentration

Levures Indigènes

Élevage 12 mois de barriques (30 % de fût neuf)

Alcool 13% alc./vol.

Sulfites 82 mg/l

Sucre 2.2 g/l

Acidité 3.05 g/l

Couleur Robe rouge grenat de bonne intensité

Dégustation Nez fruité, cerise noire, Kirch. Bien équilibré, charnu et corsé.

Température De 15°C

Service
