

VIGNOBLES DUPUY

VIELLES VIGNES PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION

, France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Gérard Dupuy
Millésime	2010
Appellation	Puisseguin Saint-Émilion AOC
Lieu, Lieux-Dits	Beauséjour
Sols	Argilo-calcaire rocheux
Altitude Des Vignes	103 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Est-Ouest
Cépages	50% Merlot 50% Cabernet franc
Viticulture	Agriculture biologique certifiée
Palissage	Guyot simple
Pi/Hect	5 000 pi/ha
HI/Hect	30 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	En cuve inox
Levures	Indigènes
Élevage	24 mois en fût neuf (chauffe moyenne)
Alcool	14 % alc./vol.
Sulfites	68 mg/l
Sucre	2.2 g/l
Acidité	3.8 g/l
Couleur	Rouge rubis foncé
Dégustation	Nez de sous-bois, notes d'épices. Bon équilibre avec beaucoup de corp et de rondeur.
Température De Service	15°C

BOIRES