

VIN DE FRANCE

« EMILIEN » 2020

Château Le Puy



Situation : Château Le Puy utilise la méthode dite « Culture biologique » et biodynamique. « Etre vigneron, c'est être observateur, curieux, méditatif, travailleur, hardi, méticuleux, amoureux de la nature et des êtres vivants, respectueux de ses semblables. Etre vigneron, c'est être artiste avec méthode, audacieux avec réflexion, enthousiaste avec méditation, fougueux avec patience, obstiné avec fantaisie, économe avec générosité. Etre vigneron, c'est savoir donner à l'amateur le meilleur de soi-même par le vin. » *Jean-Pierre Amoreau*. En 1990, Jean Pierre et Pascal

commencent les recherches d'élevage de leur vin sans addition de sulfites. Ces vins, issus de raisins objets d'un tri parfait, qui ne sont pas sulfités, ni levurés, ni chaptalisés à la fermentation, sont élevés 24 mois sans ajout de dioxyde de soufre.

Encépagement : Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 7%, Cabernet Franc 6%, 1% Malbec, 1% Petit Verdot.

Terroir : Sols Argilo Silicieux sur socle argilo-calcaire.

Température de Service : 17 à 18°C. Carafage préconisé (2 heures)

Potentiel de Garde : 2026 à 2030 voire plus dans de bonnes conditions

Observations : La robe de cette cuvée « Emilien » est intense et pourvue de nuances grenat d'une brillance rubis. Le nez est généreux et se dévoile sur des notes de fruits rouges (cassis, groseilles), rehaussés par quelques touches de fruits secs grillés (amande, fève de cacao). La bouche est ronde et pleine, d'une rare intensité, sur un tactile juteux et gourmand. Les tanins sont ronds, fondus et veloutés, d'une grande élégance. Un Grand Vin, complexe, doté d'une finesse de bouche suave et persistante. Un Rare moment de plaisir pour les épcuriens !



Quelques accords : Cœur de Rumsteck juste cuit et des Cèpes, Agneau de lait confit...