



## Embellie 2010

AOC Saint-Emilion grand cru (Bordeaux), Rouge 2010

Belle robe sombre, nez intense et complexe légèrement toasté. Rondeur et élégance en bouche.

### LE VIN

Un vin d'exception, atypique et puissant à découvrir. Production annuelle de 2 000 bouteilles uniquement dans les grandes années. Vin à déguster avant 15 ans.

### LE MILLÉSIME

Année exceptionnelle, à déguster de préférence avant 2025.

### TERROIR

Sables et graves.

### A LA VIGNE

Sols travaillés un rang sur deux, avec enherbement, pas de désherbage chimique. Traitement en lutte dite raisonnée.

### VINIFICATION

Vendange manuelle, triée avant encuvage. Fermentations alcooliques et malolactiques en barrique neuves provenant de 4 tonneliers différents. Elevage en fûts de chêne français pendant 18 mois.

### CÉPAGES

Merlot : 100%

### SERVICE

Les conditions de bonne garde des vins imposent d'avoir une cave fraîche entre 12°C et 17°C constants. Servir légèrement frais de 17°C à 18°C, ouvrir de préférence 1 heure avant le service.

### ACCORDS METS-VINS

Viande en sauce, gibier, viande grillée, tous fromages.

### AVIS & RÉCOMPENSES



90/100

"Robe intense, sombre. Nez concentré dont le caractère boisé, réglissé s'accommode d'un joli fruit noir. Si l'attaque est ample, fondue, l'évolution et la finale se montrent plus denses, fermes, tanniques. Un exercice de style ambitieux qui a ses amateurs."

Gilbert & Gaillard

