

ANTHÈSE



ANTHÈSE MONTAGNE SAINT-EMILION 2019

AOC Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Au rythme des saisons, la vigne évolue. Au printemps, l'anthèse est synonyme de poésie. Elle correspond à la période de floraison de la vigne. La fleur laisse alors échapper un parfum subtil et délicat, avant de prendre la forme d'une grappe, qui sera récoltée, à l'automne, au moment des vendanges et qui donnera naissance à ce vin.

Cette gamme « Anthèse », est un savant mélange entre méthodes de travail modernes et tradition dans le but de préserver l'environnement et les Hommes. Elle est le fruit du respect de nos vignerons, au quotidien, pour leurs terroirs, ce qui les entoure, et ceux qui apprécieront ce vin.

LE MILLÉSIME

Une qualité exceptionnelle des raisins : croquants, gorgés de sucres et frais à la fois, avec d'intenses arômes de petits fruits noirs assurant des vins avec de couleurs profondes, des tanins très ronds.

TERROIR

Le village de Montagne est construit sur le plateau de Saint-Emilion, il domine l'ensemble des coteaux et vallons qui portent le vignoble. Charmeurs et élégants, les vins de l'appellation sont soutenus par des tanins puissants mais qui n'en demeurent pas moins souples.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve inox, avec maîtrise des températures adaptées. Des délestages sont pratiqués pour optimiser et accentuer l'extraction du fruit, de la couleur, du gras et la rondeur du vin.

ÉLEVAGE

Nous avons procédé à un boisage alternatif, ce qui permet de maîtriser totalement les notes boisées, qu'elles restent discrètes, tout en apportant de l'onctuosité et en laissant la part belle aux notes fruitées. Ceci est complété par un élevage en cuve béton permet de conserver la fraîcheur du vin et l'expression du fruit.

15 % VOL.

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans




DÉGUSTATION

Belle couleur grenat. Le nez est équilibré entre notes de fruits noirs et notes finement boisées. En bouche, la générosité de ce vin est équilibrée par de la fraîcheur et une belle longueur. Un vin chaleureux.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles



Vignerons de Puisseguin Saint-Emilion
12 route de Lussac, 33570 Puisseguin - France
Tel. 0557555040 - contact@vplse.com
www.puisseguin-lussac.com/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

