



OUVREZ BIEN SUR 2019

AOC Bordeaux supérieur, Bordeaux, France

Ouvrez et laissez la magie opérer !

PRÉSENTATION

Que l'on soit novice ou amateur, il n'y a pas besoin d'avoir de bases en dégustation ou de connaître les termes techniques. Il n'y a pas de moment propice pour ouvrir une bouteille issue de cette gamme, il suffit simplement de la partager avec ses proches (famille, amis...) et de laisser la magie opérer.

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 des couleurs profondes, des tanins très ronds.

TERROIR

L'AOC Bordeaux Supérieur s'étend sur l'ensemble du vignoble bordelais. Le cahier des charges est différent de celui de l'appellation Bordeaux, le rendement autorisé est inférieur, le degré alcoolique supérieur et doivent être élevés neuf mois au minimum.

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

L'élevage en cuve béton permet de conserver la fraîcheur du vin et l'expression du fruit.

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Il suffit simplement de la partager avec ses proches (famille, amis...)

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

ACCORDS GOURMANDS

Belle robe d'un rouge soutenu. Au nez, on note de la fraîcheur et des arômes de fruits rouges frais. En bouche, la matière est ample et on retrouve cette fraîcheur et les notes fruitées. Un vin gourmand.

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.

