



Nos iconiques

1938 2020

AOC Puisseguin-Saint-Emilion, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

1938 est une cuvée hommage au travail accompli par tous les viticulteurs lors de la création de la cave en 1938, ainsi qu'à leurs successeurs. Chaque millésime est donc une nouvelle occasion de célébrer leurs valeurs et leurs ambitions.

LE MILLÉSIME

Ce millésime solaire, de très grande qualité, a livré des vins frais, puissants et équilibrés. La qualité exceptionnelle des tanins offre la possibilité de déguster ces vins jeunes, mais garantit aussi un bon potentiel de garde. Un beau millésime !

TERROIR

Puisseguin se trouve en face du plateau de Saint-Emilion. L'appellation couvre environ 760 hectares. Son nom vient du mot «Puy» qui signifie «mont» et du nom Seguin, lieutenant de Charlemagne. Située sur des terroirs argilo-calcaires, ces derniers permettent de produire des vins charnus et complexes qui ont une bonne aptitude à la garde.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle 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

Elevage en fûts de chêne durant 12 mois.

15 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf.





SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

1938 séduit dès le premier regard par sa robe profonde aux reflets grenat. Son nez expressif dévoile des arômes intenses de fruits rouges et noirs mûrs, relevés d'une touche subtile d'épices. En bouche, la matière est généreuse, veloutée, et portée par des tanins d'une grande élégance. L'ensemble est harmonieux, rond et savoureux, avec une finale longue qui appelle à un second verre. Un vin de caractère, tout en finesse et en plaisir.



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.



ACCORDS GOURMANDS

1938 accompagne à merveille les viandes rouges grillées comme une belle entrecôte ou un gigot d'agneau rôti aux herbes, qui subliment sa texture ample et ses tanins veloutés. Il s'accorde aussi avec des plats tels qu'un tataki de bœuf qui en révèle toute la profondeur aromatique. Côté fromages, privilégiez un Comté affiné ou un Saint-Nectaire crémeux, dont la douceur souligne la rondeur du vin. En final, osez l'accord sucré avec un fondant au chocolat noir et pointe de fleur de sel, pour un moment de pur plaisir.



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.

