



## PRIEUR SAINT-FLORENT 2020

AOC Côtes de Bordeaux, Bordeaux, France

### PRÉSENTATION

Prieur Saint-Florent est un hommage à l'emblème qu'était le principal prieuré aux alentours de Castillon durant la Guerre de Cent ans. C'est en ce lieu que s'est jouée la victoire de la Bataille de Castillon (1453).

### 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.

### TERROIR

Les sols argilo-calcaires permettent à la vigne la production de raisins murs et gourmands.

### À LA VIGNE

La sélection des raisins débute dès l'été par un suivi au vignoble, ce qui nous permet de d'organiser des vendanges précises et optimisées.

### VINIFICATION

Dans nos chais, nous vinifions de manière traditionnelle : encuvage en cuves inox avec des levures sélectionnées pour respecter l'expression des cépages. Des remontages légers en début de fermentation permettent d'extraire tanins fins et couleur, à la manière de l'infusion d'un thé, pour un équilibre gustatif sans amertume. La fermentation malolactique suit naturellement, adoucissant l'acidité pour une bouche plus suave.

### 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 laisser la part belle aux notes fruitées. L'élevage en cuve béton vient compléter le tout, en donnant la part belle à la pureté du fruit.

### 15 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

16-18°C





### DÉGUSTATION

Robe d'un rouge profond avec des reflets grenat. Le nez révèle des fruits noirs confiturés avec quelques notes de sous-bois. La bouche présente un caractère charnu et épicé, on retrouve des notes de fruits mûrs soutenues. Une bouche puissante mais bien enveloppée.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce Côtes de Bordeaux 2020 accompagne à merveille un rôti de porc aux herbes, un comté affiné et une tarte aux fruits rouges. Un vin gourmand et franc, idéal du plat jusqu'au dessert. À savourer en toute simplicité, autour d'un bon repas partagé.



Vignerons de Puisseguin Saint-Emilion  
12 route de Lussac, 33570 Puisseguin - France  
Tel. 0557555040 - [contact@vplse.com](mailto:contact@vplse.com)  
[www.puisseguin-lussac.com/](http://www.puisseguin-lussac.com/)    

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



**PRESSE & RÉCOMPENSES**







91/100  
Wine Enthusiast



90  
James Suckling



Vignerons de Puisseguin Saint-Emilion  
12 route de Lussac, 33570 Puisseguin - France  
Tel. 0557555040 - [contact@vplse.com](mailto:contact@vplse.com)  
[www.puisseguin-lussac.com/](http://www.puisseguin-lussac.com/)    

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

