



Nos iconiques

## LES CAILLONNES 2016

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Un terroir d'exception.



### PRÉSENTATION

Pour faire un grand vin, il faut d'abord un terroir d'une qualité exceptionnelle, un climat, et surtout une terre. Une terre calcaire et riche en cailloux, héritage du fleuve Garonne, qui restituent à la vigne, le soir venu, la chaleur du soleil emmagasinée durant la journée. Notre vin « Les Caillottes » évoque la particularité de ce terroir de Montagne, si propice à la culture du vin et qui fait la fierté des Vignerons de Puisseguin Lussac Saint-Emilion.

### LE MILLÉSIME

Ce millésime d'une qualité exceptionnelle, assure des vins avec de la couleur, des tanins tout en souplesse et des arômes intenses de fruits rouges.

### TERROIR

L'appellation Montagne Saint-Emilion est représentée par près de 220 viticulteurs dont 22 Vignerons de Puisseguin Lussac Saint-Emilion, et s'étend sur 1 600 hectares situés entre Pomerol et Saint-Emilion. Le village de Montagne est construit sur un plateau calcaire.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures adaptées. Des cuvaisons longues permettent d'obtenir des tanins doux et fondus.

### ÉLEVAGE

Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

### 13.5 % VOL.

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

### SERVICE

16-18°C





### POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

### DÉGUSTATION

Robe d'un grenat profond, limpide et brillant. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs mûrs, cassis, mûre et cerise, enrichis de délicates notes d'épices douces. En bouche, l'attaque est ample, charnue, avec une belle densité et des tanins veloutés. L'équilibre entre puissance et finesse illustre parfaitement la maturité du millésime. La finale, longue et harmonieuse, laisse une impression de fruits confiturés et de boisé fondu, tout en conservant une belle fraîcheur, signature du terroir calcaire de Montagne.



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.



**ACCORDS GOURMANDS**

Parfait sur une côte de bœuf grillée, un magret de canard rôti, ou un gratin de cèpes. Sublime aussi avec un plateau de fromages affinés comme le comté ou le saint-nectaire.



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.

