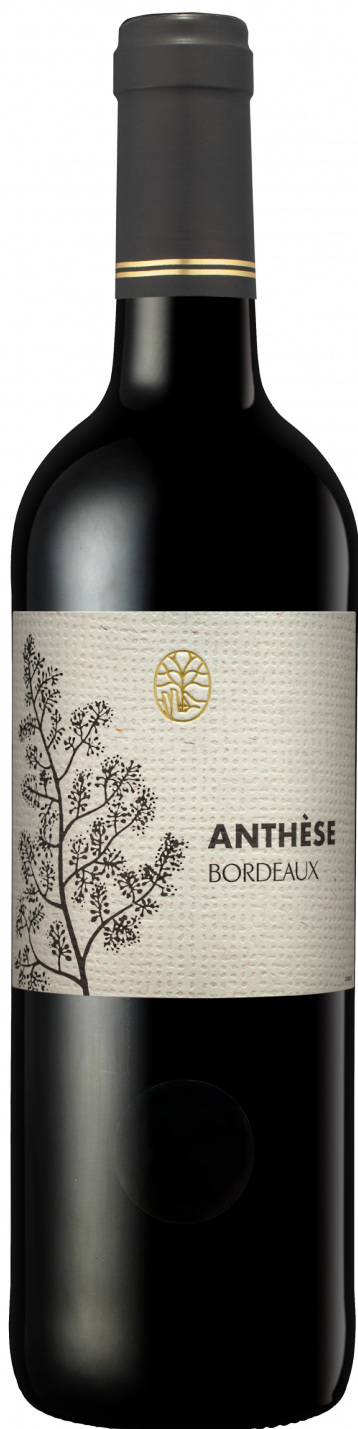


ANTHÈSE



ANTHÈSE BORDEAUX 2018

AOC Bordeaux, 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

Les vendanges ont débuté quelques jours plus tôt que pour les millésimes précédents. Les merlots ont révélé un grand potentiel avec de belles concentrations et des notes de fruits mûrs. Les cabernets révèlent quant à eux une belle structure. 2018 est un millésime de qualité.

TERROIR

Cette appellation s'étend sur l'ensemble du vignoble bordelais. Ces vins offrent une palette aux nuances infinies, ce sont des vins conviviaux, souples et fruités, ils sont à déguster jeunes.

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 laisser la part belle aux notes fruitées. Ceci est complété par un élevage en cuve béton qui permet de conserver la fraîcheur du vin et l'expression du fruit.

13 % VOL.

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans





DÉGUSTATION

Belle couleur grenat. Au nez, de fines notes de fruits rouges et de la fraîcheur sont présents. En bouche, la rondeur et la texture sont complétées par de la fraîcheur. La finale est longue sur les fruits rouges. Un vin sur l'équilibre.

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.

