



## HAUT GARDAT 2017

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

### PRÉSENTATION

L'AOC Montagne Saint-Emilion possède de nombreux secteurs définis, dont le lieu-dit Gardat connu pour ses dénivelés importants et ses coteaux bien exposés. Haut Gardat est un vin fin, minéral, fruité et juteux avec de subtiles notes épicées et florales.

### LE MILLÉSIME

Malgré un épisode de gel ayant impacté grandement le potentiel quantitatif, les vins issus de ce millésime expriment des arômes de fruits et une belle fraîcheur. L'équilibre entre souplesse et élégance est parfait.

### TERROIR

Le village de Montagne est construit sur le plateau de Saint-Emilion, il domine l'ensemble des coteaux et vallons qui portent le vignoble. Charmeurs et élégants, les vins de l'appellation sont soutenus par des tanins puissants mais qui n'en demeurent pas moins souples.

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

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

### 13 % 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

5 à 10 ans

### DÉGUSTATION

Robe rouge aux reflets rubis. Nez sur les épices douces et les fruits cuits. Les tanins fondus laissent place à une très belle longueur à l'aromatique élégante et épicée.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts, Fromages, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges



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.

