



## Embellie 2009

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Robe sombre concentrée, nez de fruits mures avec des notes toastées. Bouche ample et puissante avec des tanins très harmonieux et veloutés.

### LE VIN

Un vin d'exception, atypique et puissant à découvrir. Production annuelle de 2 000 bouteilles uniquement dans les grandes années. Vin à déguster avant 15 ans.

### LE MILLÉSIME

Année exceptionnelle, à déguster de préférence avant 2024.

### TERROIR

Sables et graves.

### A LA VIGNE

Sols travaillés un rang sur deux, avec enherbement, pas de désherbage chimique. Traitement en lutte dite raisonnée.

### VINIFICATION

Vendange manuelle, triée avant encuvage. Fermentations alcooliques et malolactiques en barrique neuves provenant de 4 tonneliers différents. Elevage en fûts de chêne français pendant 18 mois.

### CÉPAGES

Merlot 100%

### SERVICE

Les conditions de bonne garde des vins imposent d'avoir une cave fraîche entre 12°C et 17°C constants. Servir légèrement frais de 17°C à 18°C, ouvrir de préférence 1 heure avant le service.

### ACCORDS METS-VINS

Viande en sauce, gibier, viande grillée, tous fromages.

### PRESSE & RÉCOMPENSES

**LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS**

"Une embellie dans un monde tourmenté... Telle est, selon ses auteurs, l'ambition salutaire de cette microcuvée. De fait, le 2009 sait se rendre plaisant tant par son bouquet expressif, sur les fruits noirs mûrs (myrtille), le pruneau et le café torréfié, que par son palais souple, soyeux et généreux, adossé à des tanins bien présents. Un vin gourmand et structuré, à attendre deux ou trois ans."

Le Guide Hachette des Vins

