



## Vallon d'Arche Puisseguin Saint-Emilion 2022

AOC Puisseguin-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Située à une cinquantaine de kilomètres à l'Est de Bordeaux, au Nord-Est de Saint-Émilion sur la rive droite de la Dordogne, l'appellation Puisseguin Saint-Émilion bénéficie d'une exposition Sud / Sud-Est idéale à la production de grands vins. Assemblage de Merlot et de Cabernet Franc, Vallon d'Arche incarne parfaitement son appellation et révèle son remarquable terroir.

### TERROIR

Sols argilo-calcaires

### À LA VIGNE

Vendanges parcelles et par cépage

### VINIFICATION

Encuvage en cuves inox ou béton thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 20 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

### ÉLEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en cuves

### CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernets 35%

14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

Servir chambré.

### ASPECT VISUEL

Couleur intense

### AU NEZ

Un vin très fruité

### EN BOUCHE

Un vin élégant offrant un bel équilibre et des tannins soyeux

### ACCORDS GOURMANDS

Un filet de bœuf rôti aux fruits rouges ou au vin rouge, accompagné de pommes de terre rôties et de champignons sautés.

