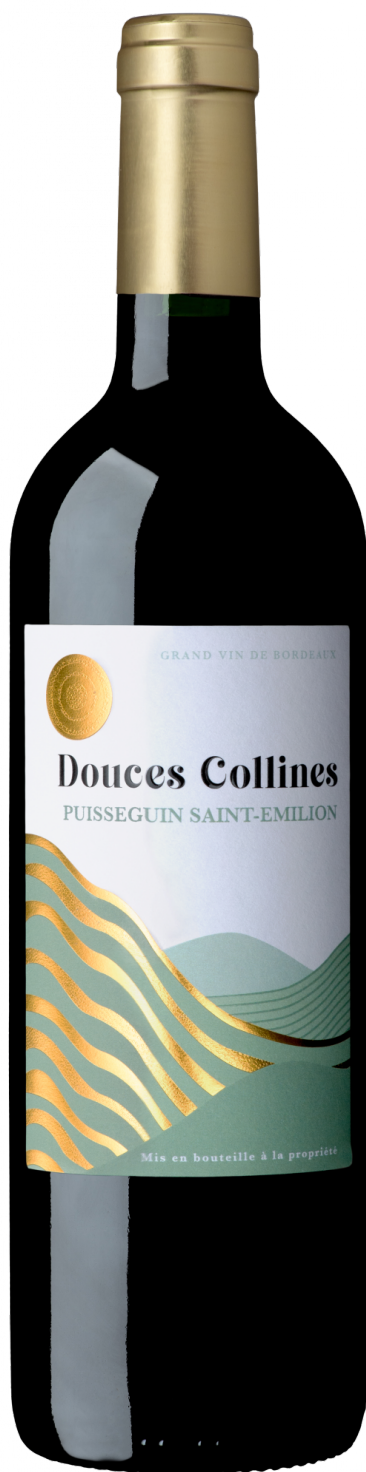


NOUVELLE VAGUE



Douce Collines Puisseguin-Saint-Emilion 2020

AOC Puisseguin-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Douce Collines : (re)découvrez les vins du territoire de Saint-Emilion !

PRÉSENTATION

Entre vignes et cours d'eau, le long de coteaux boisés et de routes pittoresques, les vignobles de Saint-Emilion, Lussac, Puisseguin et Montagne forme un paysage de collines en pentes douces qui s'étire sur plus de 75 km².

Poétiquement appelé « colline aux mille châteaux », ces vignobles se caractérisent par une mosaïque de parcelles, où la vigne prend racine dans des sols argilo-calcaires.

Notre gamme Douces Collines vous invite à (re)découvrir ces terroirs au travers des vins issus des plus belles parcelles de nos vignerons-coopérateurs.

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.



UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-EMILION / ARTEVINO

633 route de Castellet BP27, 33330 Saint-Emilion

Tel. 0557247071 - contact@udpse.com

www.passionsaintemilion.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

