

ROYAL SAINT-EMILION

APPELLATION SAINT-EMILION CONTRÔLÉE



Royal Saint-Emilion 2020

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

Créée en 1935, Royal Saint-Emilion est la marque la plus ancienne de l'Union de Producteurs encore active aujourd'hui. A l'image des vins de Saint-Emilion déjà associés aux plaisirs de la table des grands monarques, la noble substance de Royal Saint-Emilion est une sélection parcellaire des différents terroirs représentatifs de l'appellation. Ce vin rend hommage à l'excellence qualitative et à la Royale image véhiculée par son appellation.

TERROIR

Sables anciens et graves

À LA VIGNE

Vendanges parcellaires et par cépage

VENDANGES

14/09/2020

VINIFICATION

Encuvage en cuves inox ou béton thermo-régulées
Macération pré-fermentaire
Cuvaision de 20 à 30 jours
Fermentation malolactique en cuves

ÉLEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en cuves

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 43 000 Bouteilles/An

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir chambré.

ASPECT VISUEL

Robe d'une belle couleur rouge cerise.

AU NEZ

Nez franc très typé merlot présentant des notes "beurrées", de fraises, de framboises et d'épices.

EN BOUCHE

En bouche, la gourmandise et la fraîcheur sont présentes, donnant un vin de plaisir, rond et souple tout en finesse.

ACCORDS GOURMANDS

Peut se déguster au verre, sur une assiette de charcuterie ou sur un poulet rôti, une côte de veau et des fromages à pâte molle.



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.



PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

91/100

"Aromas of ripe blackberries and currants with sweet spices, bark and chocolate. Medium-bodied with fresh berry character, ripe, powdery tannins and chalky texture. Racy finish with hints of iodine. Try after 2024."

James Suckling

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

1 étoile

"Un fruit complexe et mûr à point, une bouche ample, structurée autour de beaux tanins, une finale plus chaleureuse : voilà un ensemble aux justes proportions, à détendre sur une viande de goût, une joue de porc confite par exemple."

Le Guide Hachette des Vins



UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-EMILION / ARTEVINO
633 route de Castellot 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.

