



## Château La Devine 2021

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

### TERROIR

Sols gravelo-sableux

### VINIFICATION

Vinification en partie en barriques de 400 litres et en partie en cuves inox thermorégulées pendant 3 semaines à 25/30°C

### ÉLEVAGE

Élevage 9 mois en cuves et barriques

### CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet franc 30%

### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 1.95 ha

### SERVICE

Servir chambré.

### ASPECT VISUEL

Rubis profonde aux reflets pourpres

### AU NEZ

Parfumé, nez sur le fruit rouge (framboise, cerise) et fruit noir (mûre), des notes épicées (vanille, cannelle) et florales (pivoine iris)

### EN BOUCHE

Belle attaque fraîche et souple, des tanins déjà mûrs qui structurent le vin, un beau fruit en bouche d'une bonne concentration donnant beaucoup de corps au vin.

### ACCORDS GOURMANDS

Il sera parfait avec des plats à base de truffes (risotto, pâtes, œufs brouillés), de jolis morceaux de boucherie, du fromage saint-nectaire, ou tout simplement seul.



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.

