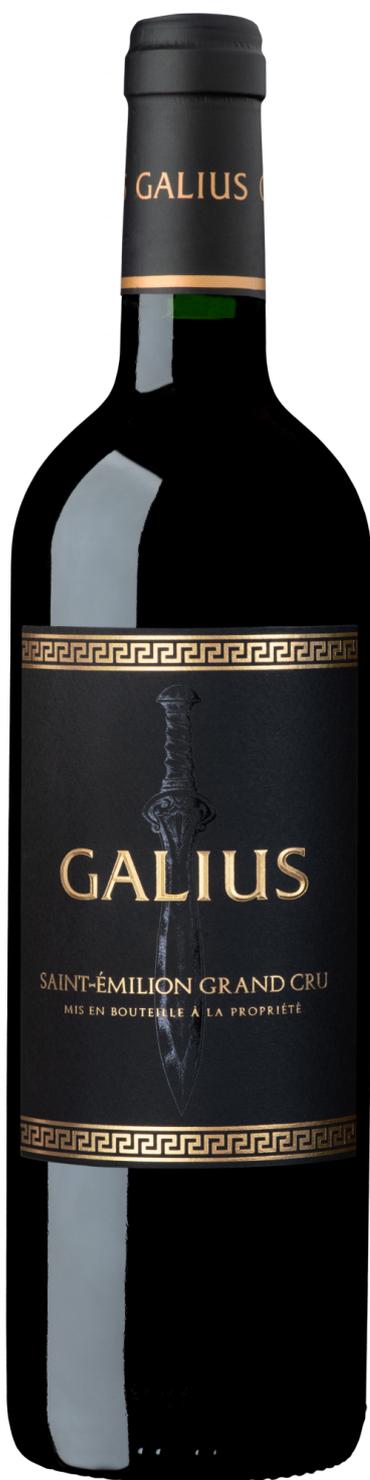


GALIUS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Galius 2020

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Issu d'une sélection rigoureuse des meilleures parcelles de l'Union de Producteurs de Saint-Emilion, Galius est l'un de nos produits phares, reconnu pour sa qualité, sa constance et son caractère.

PRÉSENTATION

Cette cuvée rend hommage à Galius, l'un des premiers colons romains, qui troqua l'épée et le pilon contre la pioche et la serpe. A l'instar de nombreux soldats venus conquérir la Gaule sous Jules César, il reçut des terres dans la région et creusa le calcaire du plateau de Saint-Emilion pour y planter les premières vignes.

TERROIR

Argiles, sols argilo-calcaires

À LA VIGNE

Vendanges parcelles et par cépage

VENDANGES

14/09/2020

VINIFICATION

Encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées
Macération pré-fermentaire
Cuvaision de 25 à 30 jours
Fermentation malolactique en cuves

ÉLEVAGE

Élevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne français (50% neuves)

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet franc 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 35000 Bouteilles/An

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir chambré.

DÉGUSTATION

Un vin tout en élégance.

ASPECT VISUEL

Couleur grenat avec des reflets bleutés

AU NEZ

Le nez révèle des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, des notes de vanille et d'épices

EN BOUCHE

La bouche est riche et concentrée, avec une belle sucrosité en première bouche, des notes de fruits rouges frais, un vin légèrement gras et charnu.

1/2



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.



H1HN3F

ACCORDS GOURMANDS

Une côte de veau aux cèpes ou un faisan aux raisins feront merveille auprès de vos convives en accompagnement de ce vin délicat.

PRESSE & RÉCOMPENSES



92/100

"This fine wood-aged wine has a powerful density and concentration. It is an ageworthy wine, its blackberry flavors layered with firm tannins. At the end, the wine's acidity adds to its potential. Drink the wine from 2026."

Roger Vos, Wine Enthusiast



92/100

"Dark plums, blueberries, violets, loganberries and bay leaves on the nose. Full-bodied with firm, polished tannins. I like the intense and persistent bitter chocolate and dark berry fruit. Better from 2025."

James Suckling



1 étoile

"Avec un nez sur les épices et les fruits secs s'exprimant avec force et élégance, et une bouche aux tanins généreux et au fruit bien présent, ce cru rend parfaitement compte de la belle suavité du merlot et de sa générosité. Un vin harmonieux, à l'allonge fraîche, parfait pour une volaille rôtie."

Le Guide Hachette des Vins



Or

Concours Général Agricole de Paris - Or



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.

