

Château le Puy - Emilien 2013 - vin rouge

Depuis 1610, de pères en fils, les vins du Château le Puy sont issus de cultures et de vinifications naturelles. L'origine de son terroir fascine les fins gourmets et les grands amateurs de vin. L'authenticité est son maître mot et le domaine a pour vocation de créer des vins d'auteurs, uniques.



La famille Amoreau a su cultiver son identité au fil des siècles et détient aujourd'hui, une place de choix sur la scène internationale. Le Château le Puy travaille avec plus de 40 pays en direct et poursuit son développement avec succès.



*Paris Frivole a eu la chance de découvrir **le nouveau millésime, Emilien 2013 !***

Sa robe grenat se teinte de mystère en laissant miroiter des éclats de rubis, son nez fruité/boisé éveille les sens et sa bouche aussi charnue qu'élégante, enchante le palais.

La grande finesse de ce vin, repose sur son équilibre majestueux. Sa rondeur ne s'égaré pas dans l'excès, son côté boisé n'est point trop fumé et ses épices bien subtiles.

On lui trouve des arômes de fruits des bois et son caractère tannique apporte du corps au vin. Sa finale longue lors de la dégustation, le rend agréable en apéritif, en accompagnement du plat de résistance (plat en sauce, viande rouge ou blanche), lors du fromage ou en dessert (tartes, gâteaux au chocolat, fraisiers...).

L'Emilien 2013 est un vin d'une grande délicatesse, qui est un vrai bonheur à marier à des mets du terroir français.



paris-frivole.com

Pays : France

Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)



Château le Puy

33570 SAINT-CIBARD, FRANCE –

www.chateau-le-puy.com