

BACCHUS

LE MAGAZINE DU VIN ET DE L'ART DE VIVRE



CHÂTEAU LE PUY, ÉMILIEN 2014

...Les vins de la famille Amoreau, dont cette cuvée « Château Le Puy », sont d'une pureté et d'une précision exceptionnelles. Un vin aussi racé et savoureux qu'élégant, qui s'affirme dans une exquise élégance.



- Alain Lebel, **Coup de coeur** / Mai 2018
www.fidelesdebacchus.com

Le vin de la semaine (semaine du 21 mai 2018)

Château Le Puy, Émilien 2014

Bordeaux, France / Francs-Côtes de Bordeaux AOC /
Code: 00709469 / Prix: 28,45 \$

agrobiologique



Les vins de la famille Amoreau, dont cette cuvée « Château Le Puy » sont d'une pureté et d'une précision exceptionnelles. « Être vigneron, c'est savoir donner à l'amateur le meilleur de soi-même par le vin », dit Jean-Pierre Amoreau, et cette conviction se reflète dans ce vin aussi racé qu'élégant. Depuis 1610, la famille Amoreau exploite cette propriété viticole située sur le même plateau rocheux que Saint-Emilion et Pomerol. Le mode de culture biologique sur le vignoble contribue à l'excellence et à la notoriété de ce vin d'une exquisite élégance. Rond, ample et profond, le vin déploie une panoplie d'arômes évoquant le cassis, la groseille, le pruneau, l'humus, le poivre et le cuir, ennoblis de notes boisées, florales et animales. La bouche suit, avec en prime, des tanins veloutés et des saveurs persistantes qui s'estompent dans une délicieuse finale aux accents mentholée.

Oxygéner en carafe 30 minutes et servir à 17 °C. Somptueux avec le boeuf braisé au vin rouge, les côtes de veau aux champignons, l'osso buco de veau, ou avec le contre-filet de boeuf à la bordelaise.

Apogée anticipé: 2017-2025

Cépages: 85% Merlot, 14% Cabernet-sauvignon, 1% Carmenère

Sucre résiduel: 1,3 g/L - pH: 3,33 - TA: 4,00 g/L - Alcool: 13 %

► Vérifiez la disponibilité

