

BONGOÛT

Fiche Technique

Château Le Puy, Emilien 2005

- **LCouleur** : rouge
- **Apogée** : à boire jusqu'en 2030
- **Température de service** : 16°
- **Viticulture** : triple a et biodynamique
- **Superficie** : 50
- **Production** : 170000
- **Intensité du vin** : soyeux
- **Arôme dominant du vin** : fruits rouges
- **Occasion de dégustation** : vin de gastronomie
- **Encepagement** : 85% merlot, 14% cabernet sauvignon, 1% carménère
- **Pourcentage alcool** : 12 %
- **Région** : Bordeaux
- **Appellation / Vin** : Côtes De Francs
- **Propriétaire** : Jean-Pierre Et Pascal Amoreau
- **Millesime** : 2005



A la dégustation, le vin arbore une robe grenat et exhale un parfum éclatant de fruits rouges bien mûrs (cassis, groseille) qui, avec le temps, se tournent vers des arômes tertiaires comme le champignon et le sous-bois. Délicat et velouté, il offre un toucher de bouche exceptionnel et s'achève longuement sur des saveurs complexes. Les impatients pourront le déguster jeune, sur le fruit, les autres pourront le conserver en cave précieusement, plusieurs années. Un grand vin de Bordeaux, biodynamique et nature, une référence !