

BONGOÛT

Fiche Technique

Château Le Puy, Barthelemy 2008

Le millésime : 2008

L'appellation : Francs-côtes-de-bordeaux

La région : Bordeaux

La couleur : Rouge

Le mode de culture : Vin Biodynamique

Robe : Grenat

Nez : Fruité, Sous-bois

Palais : Fruité, Frais

Accord mets et vins : Volaille

Température de service : 14° à 16°

Année d'ouverture : 2021

Garde : Entre 12 et 15 ans

Barthélémy est une cuvée parcellaire du château le Puy, provenant de la parcelle « Les Rocs », qui est travaillée comme un jardin et complantée à 85% de merlot et à 15% de cabernet sauvignon. Le domaine travaille en biodynamie et les vinifications sont naturelles, spontanées, longues et sans aucun intrant, à savoir sans soufre ajouté. Le vin est dynamisé afin de mettre les lies en suspension ; c'est une cuvée du domaine particulièrement bichonnée. L'élevage en barriques (pas de bois neuf) dure 24 mois puis le vin est mis en bouteille sans collage ni filtration.

