

Fiche Technique

Barthélémy 2006 Château Le Puy

- Belle robe cassis intense et lumineuse.
- Nez complexe de fruits rouges très murs.
- Bouche veloutée très élégante avec des tanins fins bien présents.
- Fin de bouche très persistante avec une belle fraîcheur.
- Rendement : -
- Température moyenne : 14,6°C
- Précipitations totales : 821,3 mm
- Nombre de jours de gel : 35
- Titre alcoolique : 12,5°
- PH : 3,25
- Dioxyde de soufre : 10 mg/l
- Vin de grand plaisir caractérisé par sa finesse, sa grande élégance et ses tanins gourmands.

