

BONGOÛT

Fiche Technique

Emilien 1989 Château Le Puy

Ce vin, non filtré, est issu de vignes complantées avec 85% de merlot, 7% de cabernet sauvignon, 6% de cabernet franc, 1% de malbec et 1% de carménère.

Emilien est obtenu par décantation dans des foudres et des barriques expérimentées pendant 24 mois.

Sa robe est grenat à tendance rubis pour les plus jeunes millésimes, aux reflets orangés pour les plus vieux et pelure d'oignon pour les très anciens millésimes.

Son nez dévoile des arômes de fruits rouges bien mûrs à dominante de cassis, de groseilles, d'amandes brûlées et parfois de champignons et de sous-bois.

La bouche est ronde, pleine et délicate avec des tanins veloutés et une finale longue et agréablement complexe.

Émilien est d'une grande finesse et peut se boire aussi bien jeune, grâce au velouté de ses tanins, que plus vieux afin de percevoir toute la profondeur de son terroir. Ce vin est d'une grande longévité.

Emilien est l'accompagnement naturel des recettes de famille aussi bien que des mets les plus délicats.

