

DOMAINE CHÂTEAU VIEUX MOULIN DE ROQUES

PUISSEGUIN SAINT-EMILION



CEPAGE

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle.
Après une macération pré fermentaire de 48h, la fermentation dure 20 jours à une température de 28°C avec un remontage matin et soir.

DEGUSTATION

- Œil : Soutenue, sombre aux reflets rouge rubis.
 - Nez : Fruits rouges avec notes grillées.
 - Bouche : Attaque puissante et fruitée, intense persistance aromatique, équilibre harmonieux avec rondeur et mâche en final.
- A servir à 18°C.

Compagnon idéal de viandes rouges, de gibier et de fromages corsés.

GRAPE VARIETY

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest.
After a pre-fermentation maceration for 48h, fermentation lasts 20 days at 28°C with a reassembly morning and night.

TASTING

- Colour : Deep, dark colour with red ruby highlights.
 - Nose : Red fruits with grilled notes.
 - Mouth : Powerful and fruity attack, intense long-lasting aromas, harmonious balance with roundness at the finale.
- To serve at 18°C.

Perfect with red meats, game and cheeses.