

CHÂTEAU PUY-BLANQUET

GRAND CRU A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0 %

Reposo: 12 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 18 º C

NOTAS DEL SOMMELIER



Granate Profundo.



Nariz de gran frescura, afrutado con pequeños frutos negros y rojos bien maduros, equilibrado.



Personalidad y bien equilibrado, fruta y acidez agradable típica del terriño. Final largo con taninos finos y persistentes.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



Château Puy-Blanquet

Con vistas al valle de Dordoña en un pueblo a dos millas al este de Saint-Émilion, este bonito viñedo está plantado en una ladera de arcilla y piedra caliza gracias a la cual las parcelas del norte y del este disfrutan de un perfecto sol matutino. El Château Puy-Blanquet era conocido como uno de los mejores Grand Crus de Saint-Émilion desde el siglo XIX, y recibió una parte de la medalla de oro colectiva otorgada a una selección de castillos de Saint-Émilion en la Exposición de París de 1889.

