



Cellier des Cigales

IMPORTATION PRIVÉE DE VINS

John Auger
Agent promotionnel

Tel : 514 352 2888
Télec : 514 352 0996

Château La Diligente 2011

Appellation Puisseguin Saint-Émilion

Château
Moulins - L istrac

La propriété s'étend sur deux terroirs différents qui justifient son nom : «Moulins» est sur le plateau calcaire de Puisseguin avec des Merlots qui expriment une minéralité et une finesse remarquables tandis que «L istrac» est sur les pentes argileuses de l'appellation d'où sont issus des raisins puissants et concentrés. Récolté à parfaite maturité, l'assemblage de ces deux origines donne chaque année des vins qui allient à merveille puissance et finesse.

Cépages : 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Rendements: 45 hl / ha.

Analyse: 13.25 % alc. / vol.

Élevage : 12 mois en fût de chêne, sur lie. Affinage en bouteilles de 6 mois au domaine.

Vinification : La vinification a été faite de façon traditionnelle en fûts de chênes et cuves béton.

Température de fermentation alcoolique : 28 degrés

Macération : 3 semaines

Mise en bouteille : fin mai 2012

Dégustation: Robe pourpre laisse transparaître des reflets violines. Un nez complexe et élégant sur des notes de fruits rouges frais délicatement boisés.

Les premiers arômes de cassis, de mûre sauvage, de réglisse précèdent de délicates notes d'iris. L'attaque franche dévoile un milieu de bouche à la trame tannique élégante et aux délicieux arômes de fruits rouges. La finale est typique de ces grands terroirs calcaire, fraîche et minérale laissant une véritable impression de taffetas. A carafier une à deux heures avant de le servir.

Service : Entre 16 et 18 °C.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Code :

Prix :

Format : 750 ml



SCEA du Château Moulins L istrac, PUISSEGUIN: +j info@cellierdescigales.com



www.cellierdescigales.com

