

**CHATEAU ROC DE BOISSAC  
LA MILLERIE 2014**

**PUISSEGUIN SAINT-EMILION**

Appellation Puisseguin Saint-Emilion Contrôlée

**TERROIR & CULTURE**

Le vignoble est situé sur la commune de Puisseguin. Le sol est argilo-calcaire. L'encépagement est composé de 90% de merlot et de 10% de cabernet franc.

Chaque action menée au vignoble est raisonnée dans un souci environnemental.

Nous pratiquons des travaux en vert soignés, dans un but prophylactique et aussi de maîtrise des rendements (ébourgeonnages, effeuillages, éclaircissages)

**ASSEMBLAGE**

85% merlot & 15% cabernet franc

**VINIFICATION & ELEVAGE**

Vinification traditionnelle en cuves inox.

Elevage en cuves.

**DEGUSTATION**

La cuvée *La Millerie* est travaillée sur le fruit, le fruit, et encore le fruit !

Notre 2014 est limpide de couleur grenat, assez intense. Le nez est net : cerise, poivre, mure, chocolat, le tout subtilement nuancé par des notes mentholées.

Au palais, La Millerie 2014 est finement structuré : les tanins sont fondus, l'alcool et l'acidité s'équilibrent, le chocolat, la mure et les épices dominant. La finale est persistante. La Millerie 2014 gagne à être bu d'ici 2022. Un vin plaisir !

