

**CHATEAU ROC DE BOISSAC
LA MILLERIE 2015**

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

Notre 2015 a une robe soutenue avec des reflets grenat. Le nez est net, sur le fruit confituré (cassis, framboise, mûre). En bouche, ce vin présente une attaque charnue d'un bon apport aromatique dominé par un jus fruité net. Les tanins sont fins et la fraîcheur persistante. Un puisseguin de bonne tenue ! (commentaires de dégustation Gilbert & Gaillard, dégustation en 2018)



ROC DE BOISSAC

Pléniers de Boissac - 33570 PUISSEGUIN

Tel 05 57 74 61 22 - Fax 05 57 74 59 54

contact@roc-de-boissac.fr – www.roc-de-boissac.fr