

**CHÂTEAU ROC DE BOISSAC**

**LA MILLERIE 2018**

**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**

95% merlot & 5% cabernet franc

**VINIFICATION & ELEVAGE**

Vinification traditionnelle en cuves inox.

Élevage en cuves.

**DÉGUSTATION**

Une explosion de fruits frais au nez ! La bouche est crémeuse et fruitée, pour finir sur des notes acidulées qui équilibrent le tout. Ce millésime 2018 de La Millerie présente ainsi une grande buvabilité.



---

**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](mailto:contact@roc-de-boissac.fr) – [www.roc-de-boissac.fr](http://www.roc-de-boissac.fr)