



# Emilien

Bordeaux AOC 2012

Château Le Puy

---

L'Emilien Aoc, come tutti i vini dell'azienda Château le Puy, nasce da vitigni di circa 50 anni di età coltivati secondo il metodo biologico biodinamico. I rossi sono eccezionali per la maggior parte delle annate e possono essere bevuti giovani o anche dopo decenni, grazie ai loro tannini vellutati che permettono di godere di tutta la loro profondità.

Emilien è un vino molto armonico e delizioso: una piccola meraviglia di dolcezza e delicatezza.

Di proprietà della famiglia dal 1610 Amoreau Château Le Puy si affaccia sulla valle della Dordogna. Una volta questo altipiano dove sorgono le viti che danno l'uva di questo vino, era chiamato l'Altopiano delle Meraviglie. E meravigliosi sono i suoi prodotti. Nonostante l'ammmodernamento dell'azienda la tradizione è rimasta il valore fondante dell'attività di famiglia tanto che questo Chateau ha un sapore che ricorda il 1940 e il 1950 riflettendo il vero terroir, il moderato clima e la finezza delle sue uve.

Un insolito Bordeaux nato per raccontare un terroir più che per conquistare critica e mercato.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Bordeaux
<b>Denominazione</b>	AOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Francia
<b>Regione di produzione</b>	Bordeaux
<b>Certificazione</b>	Biodinamico
<b>Vitigno</b>	Merlot 85% ;Cabernet Sauvignon 14% ;Carménère 1%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Granata tendente al rubino per quelli di giovane annata, con riflessi aranciati per le annate più anziane.
<b>Gusto</b>	Bocca rotonda, piena, delicata, con tannini vellutati e un finale lungo e piacevolmente complesso.
<b>Profumo</b>	Fruttato al naso, con aromi di frutti rossi ben maturi in cui dominano il ribes nero, il ribes rosso, le mandorle bruciate e a volte i funghi e il sottobosco
<b>Temperatura di servizio</b>	16°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5.250 x Ha
<b>Età ceppi</b>	50 anni
<b>Invecchiamento consigliato</b>	15 anni