

CHÂTEAU CROIX PUYBLANQUET



A.O.C SAINT-EMILION

Millésime 2019



DEGUSTATION :

Robe rubis intense et profonde. Nez complexe de fruits rouges et notes d'épices vanillée. Une attaque ample, un bel équilibre entre les tanins fins et une jolie structure qui donne à ce vin une agréable longueur.

ACCORD MET/VIN :

Ce vin accompagnera parfaitement un rôti de canard, un poulet rôti, un filet de porc ou encore des fromages comme un camembert, un vieux gouda ou un fromage des Pyrénées.

DISTINCTION:

Démarche Environnementale: Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

PRODUCTION :

Aire d'appellation : AOC Saint-Emilion Rouge

Sol : Argile et calcaire

Age des vignes : 25 ans

Rendement : 50 hl/ha

Production : 12 000 bouteilles

VINIFICATION ET VITICULTURE :

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Vinification : en petites cuves béton. Le chapeau de marc est pressé vers le bas durant la vinification afin d'extraire délicatement la richesse de raisins (en évitant au maximum les remontages).

Viellissement : peut se boire de suite, mais évoluera favorablement pendant 8 ans

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 6 à 12 mois à la propriété

Degré : 14 % vol.

Bouteille bordelaise lourde

A.O.C SAINT-EMILION

Vintage 2019



TASTING :

Intense and deep ruby colour. Complex nose of red fruits and persistent lactic notes. A full attack, a nice balance between fine tannins and a nice structure that gives this wine a pleasant length.

FOOD PAIRING :

This wine will perfectly match a roast duck, roast chicken, pork tenderloin or cheeses such as Morbier, Gouda or goat cheese.

DISTINCTION:

Environmental Approach: HVE Certification (High Environmental Value)

PRODUCTION :

Appellation area: AOC Saint-Emilion Rouge

Soil: Clay and limestone

Age of the vines: 32 years old

Yield: 50 hl/ha

Production: 12 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Vinification: in small concrete vats. The pond cap is pressed down during vinification in order to delicately extract the richness of the grapes (avoiding pumping over as much as possible).

Aging: can be drunk immediately, but will evolve favourably for 8 years

Bottling: storage of the bottles for 6 to 12 months at the property

Degree: 14 % vol.

Bordeaux style heavy bottle



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Beguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com