

# Château L'ERMITAGE DE LA GARENNE



## CUVEE ARMAND 2014

Appellation Puisseguin Saint-Emilion Contrôlée

Depuis 3 générations, le Château L'Ermitage de la Garenne est dans notre famille. Au fil des ans, nous avons restructuré, renouvelé et agrandi le vignoble. Depuis 2002, nous faisons partie de la Fédération des Vignerons Indépendants. Nous cultivons aujourd'hui presque 11 hectares de vigne, d'un seul tenant, situés sur un plateau exposé nord-sud. Nous produisons trois cuvées en appellation Puisseguin Saint-Emilion : la Cuvée Prestige, la Cuvée Tradition et la cuvée Armand

### TERROIR

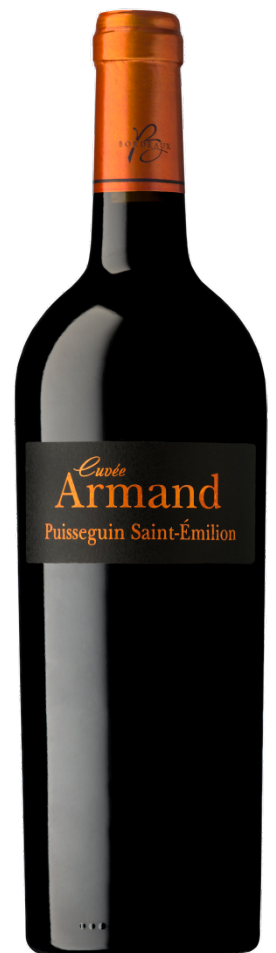
Superficie : 10,11 hectares  
Sol : Argilo-calcaire  
Densité de plantation : 6060 pieds par hectare  
Age moyen des vignes : 36 ans  
Encépagement : Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 5%,  
Malbec 15%  
Culture raisonnée

### VINIFICATION

100% Malbec  
Age des vignes : 54 ans  
Vendange manuelle  
Tri manuel de la vendange  
Cuvaion : 28 jours en cuves inox thermo régulées  
Elevage en fût de chêne pendant 12 mois  
1 500 bouteilles produites

### DÉGUSTATION & ACCORDS

Teinte pourpre reflets violette, vive. Une jolie expression fruitée du Malbec au nez soutenu par des notes de noisette et de bois excellentement mariées. De la vivacité et du croquant en bouche, on garde une jolie sensation de fraîcheur sur un vin puissant. Accompagnement : viande rouge braisée, pavé de thon rouge piperade.



Château L'Ermitage de la Garenne

2 Terre du Bin, 33750 Puisseguin

05 57 74 64 02 / 06 20 65 04 27 / fax 05 57 74 58 19

[www.chateaulermitagedelagarenne.fr](http://www.chateaulermitagedelagarenne.fr) - [ermitage.garenne@wanadoo.fr](mailto:ermitage.garenne@wanadoo.fr)