

Château L'ERMITAGE DE LA GARENNE



CUVEE PRESTIGE 2012

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 deux cuvées en appellation Puisseguin Saint-Emilion : la Cuvée Prestige et la Cuvée Tradition.

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 10%, Malbec 10%

Culture raisonnée

VINIFICATION

Assemblage : 80% Merlot, 20% Malbec

Age des vignes : 50 ans

Tri manuel de la vendange

Cuvaison de 20 à 28 jours en cuves inox thermo régulées

Vinification parcellaire séparée jusqu'à assemblage

Elevage sous bois

15 000 bouteilles produites par an

DÉGUSTATION & ACCORDS

Teinte incarnat avec des reflets brique. Un bouquet intense avec des notes de figues sèches, noyau, et une pointe de fumé. Un vin croquant en bouche Avec une bonne rémanence du bouquet. On approche de la maturité de ce vin qui pourra cependant se garder encore quelques années.



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 - ermitage.garenne@wanadoo.fr

Château L'ERMITAGE DE LA GARENNE



CUVEE PRESTIGE 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 10.11 hectares de vigne, d'un seul tenant, situés sur un plateau exposé nord-sud.

Nous produisons deux cuvées en appellation Puisseguin Saint-Emilion :
la Cuvée Prestige et la Cuvée Tradition.

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 10%, Malbec 10%

Culture raisonnée

VINIFICATION CUVEE PTRSTIGE

Assemblage : 80% Merlot, 20% Malbec

Age des vignes : 50 ans

Tri manuel de la vendange

Cuaison de 20 à 28 jours en cuves inox thermo régulées

Vinification parcellaire séparée jusqu'à assemblage

Elevage sous bois

15 000 bouteilles produites par an

DÉGUSTATION & ACCORDS

Teinte bigarreau sombre. Nez intense de fruits frais, cerise avec une note de réglisse, un boisé encore présent. Puisant et équilibré en bouche avec un tannin dense mais aimable. Jolie finale où se mêlent les notes boisées et le fruit.

Un vin jeune à laisser murir un ou deux ans en cave.



Château L'Ermitage de la Garenne

2 Terre du Bin, 33750 Puisseguin

05 57 74 64 02 / 06 20 65 04 27

www.chateaulermitagedelagarenne.fr - ermitage.garenne@wanadoo.fr