

Château L'ERMITAGE DE LA GARENNE



CUVÉE TRADITION 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, situées 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 5%, Malbec 15%

VINIFICATION

Assemblage : 100% Merlot

Tri manuel de la vendange

Cuvasion de 20 à 28 jours en cuves inox thermo régulées

Vinification parcellaire séparée jusqu'à assemblage

Elevage en cuves ciment

15 000 bouteilles produites par an

DÉGUSTATION & ACCORDS

Teinte bigarreau reflets pourpre. Nez de fruit frais, noyau avec arômes de fleurs de maquis.

De la finesse en bouche, un vin vif, aromatique, tanins veloutés en finale.

Un vin élégant qui pourra accompagner un repas du début à la fin.



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