

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
900 bouteilles produites

DÉGUSTATION & ACCORDS

Teinte pourpre reflets violette, vive. Une jolie expression fruitée du malbec au nez soutenue 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 viandes rouges braisées, pavé de thon rouge piperade, gibier.



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



CUVÉE ARMAND 2015

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
Cuvaision : 28 jours en cuves inox thermo régulées
Elevage en fût de chêne pendant 18 mois
1 500 bouteilles produites

DÉGUSTATION & ACCORDS

Teinte incarnat chatoyante. Au nez un joli fondu boisé et des fruits rouges, cerise avec une note de kirsh. Un vin croquant et rafraichissant en bouche. Une belle expression du malbec.
Accompagnement viandes rouges braisées, charcuterie, steak de thon grillé.



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