

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 5%, Malbec 15%

Culture raisonnée

VINIFICATION CUVÉE PRTSTIGE

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

Robe grenat évolué, reflets rubis. Nez épanoui, petits fruits rouges confiturés, notes grillées, finale épicée et délicatement boisée. Un vin dense et friand en bouche avec un bon potentiel de garde.



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

Château L'ERMITAGE DE LA GARENNE



CUVÉE PRESTIGE 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 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%

Culture raisonnée

VINIFICATION

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

24 000 bouteilles produites par an

DÉGUSTATION & ACCORDS

Teinte bigarreau noir. Un nez intense épicé avec des notes fruitées de cerise et de fruits macérés. Une concentration et une douceur exceptionnelle avec un fruit persistant en finale. Un vin riche très caractéristique de ce grand millésime par sa richesse et la douceur de ses tâtins.



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