



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU ROC DE BOISSAC 2020

PUISSEGUIN SAINT-EMILION

Appellation Puisseguin Saint-Emilion Contrôlée

TERROIR & CULTURE

Depuis le XVIIIème siècle, Roc de Boissac est établi sur un des sommets les plus élevés et les plus pittoresques de la région de Saint-Emilion : assis sur le roc, le vignoble épouse le relief vallonné du coin, jouissant d'un sous-sol argilo-calcaire, particulièrement favorable à la culture de la vigne.

Chaque action menée au vignoble est réfléchie dans un souci environnemental, en culture raisonnée.

ASSEMBLAGE

90% merlot & 10% cabernet franc

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification traditionnelle en cuves inox.

Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 18 mois.

DÉGUSTATION

Robe grenat profonde. Le nez présente des notes de mûres et de cerises avec des accents de sous-bois. On retrouve une belle structure en bouche avec des notes vanillées et boisées en finale. C'est un vin gourmand à partager lors d'un bon repas !



ROC DE BOISSAC

Pléniers de Boissac - 33570 PUISSEGUIN

Tel 05 57 74 61 22 - Fax 05 57 74 59 54

commercial@vignoblesauger.fr – www.roc-de-boissac.fr