

Cerro Gordo 2009

Puisseguin Saint-Emilion AOC

Distinction	Grande médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles 2011
Dégustation	D'une robe grenat intense, ce vin magnifique présente un nez voluptueux, complexe et fruité. Beaucoup de classe. Sa puissance est enrobée d'une grande douceur jusqu'en fin de bouche. Un bel équilibre entre structure et rondeur. Fruité, élégant, soyeux.
Teneur en alcool	13,5% vol.
Vigne	Cépage: Merlot (85%), Cabernet franc (15%) Terroir: argilo-calcaire sur sous-sol pierreux Age moyen: Merlot 30 ans, Cabernet Franc 68 ans Superficie: 7,5 ha Rendement: 30 hl / ha
Vinification	Macération préfermentaire de 28 jours, suivie d'une vinification traditionnelle à température maîtrisée
Elevage	50% barriques neuves, 50% barriques d'un vin
Conditionnement	Carton de 6 bt. 75 cl., carton de 12 bt. 75 cl.
Conseils de service	Dans l'idéal, déboucher 1 à 2 heures avant la dégustation Température de service: 17-18°C Potentiel de garde: maintenant - 2019