



Château Puy-Landry, 2019

Régis et Sébastien Moro
FRANCE, BORDEAUX, CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

Un Bordeaux classique, biologique qui saura vous surprendre.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	80% Merlot, 10% Cabernet franc, 10% Cabernet-sauvignon
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,8g/L.
SUPERFICIE	17 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Coteaux vallonnés au nord-est de l'appellation, aux Salles-de-Castillon. En 2005, la propriété est passée en agriculture biologique.
GÉOLOGIE DU SOL	Sol d'argile sur sous-sol calcaire
VINIFICATION	Vendanges mécaniques et tri manuel et éraflage.
ÉLEVAGE	12 mois en cuves de ciment.
DÉGUSTATION	Robe rouge grenat de belle intensité. Nez bouqueté aux notes de cachou et de menthe. La bouche est souple, ronde, élégante aux tanins encore bien présents en finale.
CONSOMMATION	Parfait pour un poulet rotie au four et sauce au jus de viande. Peut se conserver jusqu'à 5 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
852129

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
16.20 \$



PRIX ET MENTIONS



LE DEVOIR (JEAN
AUBRY) 2 1/2
ÉTOILES

« « UN BON BORDEAUX COMME CELUI-CI À SEULEMENT 15-16\$
LA QUILLE, C'EST QUASI INTROUVABLE ! » GUIDE LAPEYRIE 2021,
RECOMMANDATIONS VINS ROUGES »

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Régis et Sébastien Moro du Vieux Château Champs de Mars (Pelan-Bellevue et Puy-Landry également), ce sont deux générations et une même passion pour la vigne et le vin. La philosophie reste la même: culture biologique, travail du sol en permanence, respect de l'environnement (pas de produits chimiques de synthèse) et une expression originelle du terroir pour l'élaboration de vins naturels.