

# Château La Devine

## ABC Saint-Emilion

# Millésime 2020



1,96 hectares

70% Merlot - 30% Cabernet Franc

Gravelo-sableux

Vignoble de 45 ans

Vendanges le 8, 9 et 15 octobre

Vinification en partie en barriques de 400 litres et une partie cuve inox thermorégulée pendant 3 semaines à 25/30°C

Elevage en cuve et barriques 9 mois avant mise

Sucres résiduels : 0,64 g/l

## 20 20

Après 2018 et 2019, 2020 est un millésime remarquable. Un mélange de puissance tannique et d'exquise fraîcheur. Un hiver doux, un printemps très pluvieux et un été avec de grandes sécheresses sans une goutte de pluie avec des vendanges sous hautes chaleurs. Caractéristique majeure : notes de pivoine et d'iris causées par un merlot soumis à un important stress hydrique.



**Robe:** Rubis profonde aux reflets pourpres

**Nez:** Parfumé, nez sur le fruit rouge (framboise, cerise) et fruit noir (mûre), des notes épicées (vanille, cannelle) et florales (pivoine iris)

**Palais:** Belle attaque fraîche et souple, des tanins déjà mûrs qui structurent le vin, un beau fruit en bouche d'une bonne concentration donnant beaucoup de corps au vin.



Température idéale de service : 18°C

A consommer dès maintenant ou peut attendre 10 ans

Accord mets & vins: Il sera parfait avec des plats à base de truffes (risotto, pâtes, oeufs brouillés), de jolis morceaux de boucherie, du fromage saint-nectaire, ou tout simplement seul

## Distinctions



Médaille d'or  
en 2022



Vignobles Perez

