

Château La Devine

ABC Saint-Emilion Grand Cru

Millésime 2019



1,96 hectares

Merlot 70% et Cabernet franc 30%

Gravelo-sableux

Vignoble de 45 ans

Vendanges le 2 et 6 octobre

Vinification en partie en barriques de 400 litres et une partie cuve inox thermorégulée pendant 3 semaines

Elevage en cuve et barriques 12 mois avant mise

Sucres résiduels : 0,10 g/l

Mise le : 24 mars 2021

20  19

Ce fut un millésime remarquable notamment grâce à un été très chaud. Le vignoble a échappé aux maladies et nous avons bien pris le temps de commencer et de réaliser les vendanges. Un peu de pluie en fin de saison a été vraiment profitable pour apporter un peu plus de rondeur et de volume de jus, là où le raisin était très concentré, ce qui présageait un potentiel de degré alcoolique fort élevé.



Robe: Belle robe profonde rubis aux reflets pourpre

Nez: Très parfumé et intense aux arômes fruités et épicés. Notes de fruits noirs (mûre, cassis), et rouge (cerise), toasté suite à une fermentation en barriques

Palais: Attaque souple et suave où l'on retrouve les arômes du nez avec une subtilité supplémentaire: la violette. Tanins bien fondus tout en équilibre.



Température idéale de service : 18°C
A consommer dès maintenant ou peut attendre 15 ans

Accord mets & vins: viandes mûrées, gibiers, barbecues, plats à bases de champignons (morilles, truffes, cèpes...), chapon de Bresse, os à moelle, pâté de campagne



Vignobles Perez