

Château La Devine

ABC Saint-Emilion

Millésime 2019



1,96 hectare

70% Merlot - 30% Cabernet Franc

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 à 25/30°C

Elevage en cuve et barriques 11 mois avant mise

Sucres résiduels : 0,2 g/l

2019



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: Brillante couleur rubis avec des reflets rouges-violacés

Nez: Intense, avec des notes de framboises, d'épices et quelques arômes subtiles de silex

Palais: Bien équilibré, gourmand avec une belle structure soutenue par des tanins bien présents. On retrouve des fruits frais et de la minéralité.



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

Decanter
90 PTS



Médaille d'or
en 2021



Wignobles Perez

