



## **Château de Puisseguin Curat cuvée Traditionnelle**

AOP Puisseguin St Emillion  
Château de Puisseguin Curat

**Cépages** : 65% Merlot, Cabernet Sauvignon 15 %, Cabernet Franc 20 %.

**Terroir** : argilo-calcaire.

**Vinification** : Fermentation traditionnelle en cuve inox thermorégulée. Tri mécanique.

**Elevage** : En cuve entre 12 et 18 mois. Soutirage tous les trimestres.

### **Dégustation** :

-**Robe** : cerise intense.

-**Nez** : ouvert, offre une belle trame fruitée.

-**Bouche** : gourmande et équilibrée, la structure est soutenue par des tanins fondus. La finale de texture délicate se révèle agréablement persistante.

**Accords mets et vins** : gibiers, viandes rouges en sauce, fromages.

**Alcool** : 12,5 % vol.