



## Petit Verdot Tuilerie du Puy

ROU230

### Historique

On peut voir dans les archives de la Tuilerie du Puy que déjà en 1642, il y a du vin qui s'y produit. C'est en cette année de fondation de Montréal que le vignoble deviendra propriété de la famille Regaud. Michaël Regaud est bien de son temps et ça se voit dans le traitement écologique qu'il réserve à son vignoble : enrichissement du sol seulement avec du fumier naturel, enherbement du vignoble avec plusieurs variétés d'herbe pour un maximum de biodiversité, utilisation de levure naturelle pour la fermentation, quantité de soufre dans le vin en dessous des normes des vins biologiques, confusion sexuelle pour le contrôle des insectes. Sa philosophie est simple...travailler le plus naturellement possible.

### Reconnaissance

90 points - La Revue du Vin de France (mill 2021)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Tuilerie du Puy
<b>Région vinicole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	petit verdot
<b>Appellation</b>	Bordeaux Supérieur	<b>Conservation</b>	7 ans
<b>Service</b>	17°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe pourpre intense
<b>Nez</b>	Nez marqué par des arômes de cacao torréfié et de violette.
<b>Bouche</b>	Vin de caractère, puissant, il développe des arômes de myrtille et de café.
<b>Accord mets/vin</b>	Idéal avec les viandes rouges grillées ou braisées, le gibier, ou encore les fromages à pâte dure très affinés
<b>Commentaires</b>	Les raisins sont vinifiés en cuves inox pendant 4 à 6 semaines en levures indigène. Les vins sont élevés 12 mois sur lies, pour apporter du fruit et de la gourmandise. Ils ne sont commercialisés que 18 mois après la récolte.  <b>Développement durable.</b>
<b>En une ligne</b>	Cuvée rare, puissante et audacieuse.