



VIGNOBLES PALATIN GUIBERT



LES TERRASSES DE PALATIN

AOC SAINT EMILION

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situées au cœur du vignoble de Saint-Emilion, les Terrasses de Palatin bénéficient d'une exposition privilégiée plein sud mais aussi d'une grande variété de terroirs allant des argiles aux graves, en passant par des parties plus limoneuses mais aussi calcaires.

CÉPAGES

Merlot : entre 80% et 90 % suivant les millésimes

Cabernet Franc : entre 10% et 20% suivant les millésimes

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Ce vin est uniquement vinifié et élevé en cuve afin de préserver une grande finesse et souplesse tout en ayant un beau potentiel aromatique.

Son côté "épicé" est apporté par un élevage pour partie en grappe entière, 30 à 40% des rafles de raisin sont conservées dans la cuve pour apporter une trame tannique totalement "naturelle" au vin. Comme un chef pourrait utiliser ses épiluchures pour cuisiner.

DÉGUSTATION

Ce vin surprend par son élégance, sa fraîcheur aromatique, beaucoup de fruits en bouche et une petite note épicée. Il est idéal avec des viandes blanches ou un assortiment de fromages plutôt fruités.

VIGNOBLES PALATIN GUIBERT

3 Roquevieuille
33350 Saint Philippe d'Aiguille

+ 33 (0)5 57 40 67 27
contact@chateauroquevieuille.fr