



Les Hautes Cimes

Vignoble

Fondée en 1937, la cave coopérative de Puisseguin et Lussac Saint-Emilion compte près de 150 adhérents, pour une surface avoisinant les 1000 hectares de vignes. Les vignerons de Puisseguin possèdent un vignoble de 35 hectares d'en moyenne 25 ans, le tout certifié Agriconfiance, sur un sol argilo-limoneux.

Vinification

La vinification est traditionnelle, avec un effeuillage et un enherbement permanent. La macération s'effectue durant 2 à 4 semaines entre 28 et 30°C. L'élevage se fait en cuves inox thermorégulées entre 10 et 17°C. Un soutirage se réalise ponctuellement afin d'optimiser le fruité du vin.

Dégustation

Il s'agit d'un Puisseguin rond, charnu et fruité, tout en souplesse et en légèreté.

Cépage : 87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

Goût et saveur : Léger et fruité

Taux d'alcool : 14°

Allergène : Sulfites

Conseil de service

Le servir autour de 17°C avec des viandes rouges, un confit de canard, des petits gibiers et des volailles, ou des plats sucré/salé.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant