



CHATEAU CHENE VIEUX

CUVÉE COMPOSTELLE

Exclusivité design étiquette

Appellation : Puisseguin Saint-Emilion

Terroir : argilo-calcaire

Surface vignoble : 11,5 ha en guyot simple

Age des vignes : 28 ans en moyenne

Cépages : Merlot 77%

Cabernet Sauvignon 13%

Cabernet Franc 10%

Vendanges : Mécanique

Vinification : en cuves inox - levurage 100% naturel

Elevage : 6 mois en cuves

L'appellation Puisseguin Saint-Emilion regorge de petites propriétés familiales, qui travaillent avec minutie.

Dégustation

Un vin incroyablement fruité, aux notes de cannelle et de caramel. La bouche est très souple, soyeuse et sur le fruit. Beaucoup de gourmandise en final. Facile d'approche, à déguster dès maintenant légèrement frais.

Service : Légèrement frais (17°)

Accord mets : Viandes rouge, fromage.

Origine

Acquis en 1937, le domaine est géré par la même famille depuis. L'origine du nom du château provient d'un chêne séculaire qui trônait sur la propriété. L'objectif aujourd'hui pour la famille Foucard est d'avoir le meilleur rapport qualité/prix de toute l'appellation Puisseguin. Cela passe également par un travail proche de la bio-écologie.

