



## Terroir

**País:** França

**Região:** Bordeaux

**Uva:** 85% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon e 1% Carmenère

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13%

**Amadurecimento:** 24 meses em barricas de carvalho

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Rubi intenso com reflexos granada.

**Gustativo:** Encorpado, elegante e equilibrado, com taninos aveludados e final de boca fresco e persistente.

**Olfativo:** Frutas vermelhas maduras, como morangos e cerejas, notas amendoadas e toques herbáceos, de especiarias e terrosos.

**Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos intensos, cordeiro e o clássico confit de canard, aí é covardia.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18°C - Decantar 1 hora

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou + 20 anos

## Vinicultura

Jean Pierre Amoreau, atual representante desta tradicional família de viticultores, dirige com extrema competência a produção dos vinhos da casa. Sob seus cuidados são aplicados métodos biodinâmicos para dar vida a um vinho excepcional. O Le Puy da safra 2003 foi apontado como o melhor vinho do mundo em um mangá que se tornou febre no Japão, elevando o status do vinho a um patamar de reconhecimento inimaginável. Atualmente todas as safras do Le Puy se esgotam muito rapidamente assim que entram no mercado. Um vinho simplesmente fenomenal!