



Vignobles Pueyo Saint-Émilion



Château Tellus Vinea

Couleur	Rouge
Catégorie	Vin Tranquille
Cépage	Vin d'Assemblage
Pays	France / Bordeaux / Les Billaux
Appellation	AOC Bordeaux
Densité	Plantation 5500 pieds/ha
Age moyen	Supérieur à 40 ans
Cépages	Assemblage Merlot 80%/ Cabernet Franc 10%/cabernet-sauvignon 10%
Terroir	Graves
Climat	Océanique
Travaux vigne	Culture agrobiologique depuis 2010 (Ecocert), taille courte, épamprage, dédoubleage, échardage manuels
Récolte	Vendanges manuelles en petit contenant, tri à la vigne, table de tri au chai après éraflage
Vinification	Petites cuves béton et inox pour sélection parcellaire Macération pré-fermentaire à froid une semaine à 10°C puis fermentation alcoolique levures indigènes, température 25°C durant 10-15 jours Cuvaision post-fermentaire 1 à 2 semaines suivant millésime
Eleavage	En cuves / 12 mois Collage et filtration si nécessaire.
Mise en bouteille	À la propriété Bouteille PATRIMOINE DE BSN (fond gravé au logo Vignobles Pueyo) Bouchon En liège naturel de première qualité (Portugal) 45/24 Étiquette En papier Matisset adhésif Capsule Aluminium embouti personnalisé au logo «VIGNOBLES PUEYO»
Présentation	En harmonie avec la richesse et le potentiel de cette cuvée.
Potentiel de Garde	2 à 5 ans