

# Vignobles de PUY ARNAUD

## Cuvée Pervenche 2017

AOC Castillon Côtes de Bordeaux



### Age moyen des vignes

30 ans

### Cépages

65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc

### Vignoble

Parcelles sur plateau argilo-calcaire, conduites en Agriculture Biologique (AB) et Biodynamique (Demeter et Biodyvin).

### Vendanges

Manuelles du 13 au 16 septembre.

### Vinification

Encuvage des baies entières par gravité en cuve ciment. Macération pré-fermentaire à froid sous gaz inerte, et fermentation naturelle à basse température (25° max).

### Elevage

Elevage de 10 mois environ pour 3/4 en cuve ciment et 1/4 en jarres en terre cuite.

Non collé.

SO<sub>2</sub> total : 28 mg/L      Alcool : 13,5°

### Mise en bouteille

5 180 bouteilles le 9 avril 2018.

*" Un joli gras à l'attaque, un très bel équilibre avec beaucoup de finesse "*

**Thierry Valette**

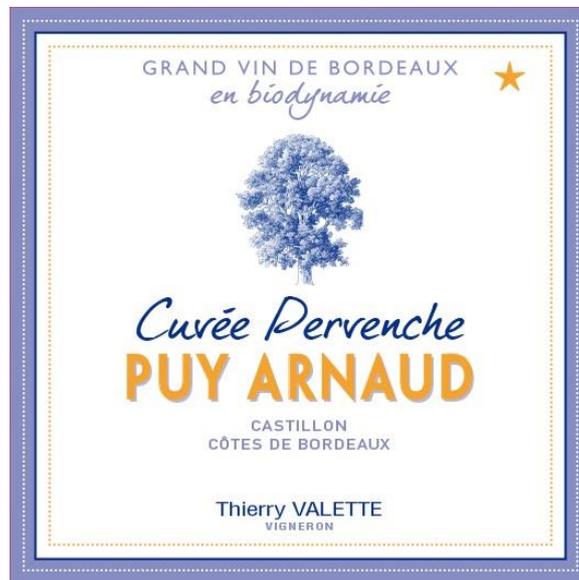
Vigneron



EARL Thierry Valette

7 Puy Arnaud - 33350 Belvès de Castillon - France

Tel : 05 57 47 90 33    contact.cpa@orange.fr    www.clospuyarnaud.com



### ***Millésime 2017***

**Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2021**

Alerte et souple aux tanins caressants.

### ***Millésime 2015***

**Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2017**

Thierry Valette propose en plus du premier vin, 3 excellentes cuvées dont deux dites de soif (Bistrot et Pervenche) qui nous réconcilient avec les Bordeaux de consommation rapide. **15,5/20**

### ***Millésime 2013***

**Tasted - Andreas Larsson**

A wine I happily drink today, I find it accessible despite its fair youth, but it will doubtlessly gain further complexity from further aging. **90/100**

## ***Millésime 2012***

**James Molesworth**

With a light anise note, staying fresh and pure through the silky finish.

**Le guide des vins en Biodynamie 2015**

Du plaisir tout de suite. Une finale longue marquée par les épices et une belle amertume noble. Beau travail.

**Le Cercle des dégustateurs Autrement Vin**

**Mention « Vin Remarquable »**