

Château Puy Galland

LABATUT David

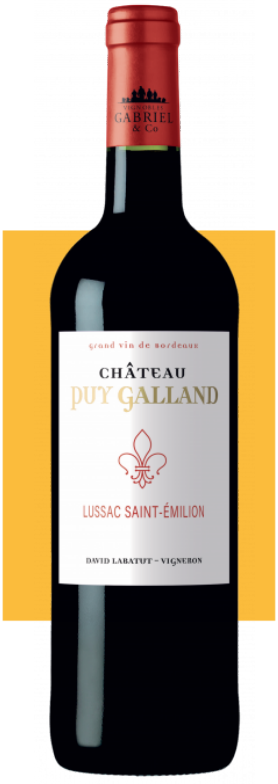
Le principal trait de ton caractère ?
Je suis exigeant

L'occupation que tu préfères ?
J'aime jouer au tennis

Ce que tu aimes dans le vin ?
Le plaisir de la dégustation

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?
La sincérité

Ma famille exploite la propriété depuis quatre générations ! J'ai rejoint mes parents en 2000 après une formation en viticulture et œnologie et deviens associé en 2010. Je suis très fier de pouvoir perpétuer un savoir-faire familial et constater que notre vignoble s'est étendu de quatre à dix-neuf hectares. Nous conduisons nos vignes avec une exigence sans failles, pour offrir des vins de qualité et faire de la dégustation un moment de plaisir assuré.



Château Puy Galland

LUSSAC SAINT EMILION

Village : Lussac

Terroir : Sols argilo-calcaires – 60 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques avec tri embarqué début octobre. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures en cuves inox. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontages 2 fois par jour. Macération douce de 3 semaines à une température de 22 °C. Fermentation malolactique en cuves béton. Élevage mixte en cuve ciment et inox.

Assemblage : 100% Merlot

Commentaires de dégustation : La robe est d'une belle profondeur. Le nez est ouvert, sur des notes de sous-bois. La bouche est puissante, sur des tanins fins et fondus, le fruit est mûr et juteux. L'ensemble est rond, d'un bel équilibre.

Accords mets et vins : Viandes rouges grillées ou rôties, magret de canard

