

La cuvée 1913 exprime l'aboutissement du travail de cinq générations de vignerons Puech sur le terroir de Saint-Clément-de-Rivière, elle tire son nom de la date de création de la cave. Les aïeux Louis, Louis et Roger puis Jean-Louis et aujourd'hui Christophe ont su tirer le meilleur des coteaux du village, propices à l'élaboration de vins de caractère. Cette bouteille représente le savoir faire de vignerons, l'héritage d'une famille et la richesse d'un terroir. 1913 est un vin issu d'un assemblage de Carignan, Syrah et Grenache, cépages qui constituent la mémoire vivante du Domaine Puech.



ASSEMBLAGE

50% Carignan - 25% Syrah - 25% Grenache

VINIFICATION

Vendange mécanique de nuit

Préservation de la fraîcheur et de l'intégrité des grappes

Eggrapage et encuvage à froid

Réduction de la détérioration des raisins

Contrôle des température

Vinification séparée des cépages

ÉLEVAGE

12 mois en barriques

avant assemblage

Chêne Français grains fins

ACCORDS

Civet de chevreuil, côte de bœuf d'Aubrac grillée, gigot d'agneau rôti à la fleur de thym, filet mignon en cocotte

L'instant grand rouge...

Bien présentes au nez, les notes grillées et épicées du chêne accompagnent le fruit (framboise, mure, cassis), et sont agrémentées d'une touche de violette, de balsamique et de réglisse. En bouche, du gras, de la concentration, des tanins fermés et ciselés, des saveurs hésitant entre fruits noirs confits, poivre et cacao de la barrique. Le vin est cossu, structuré et bien élevé. Servez ce vin aux alentours de 15 °C. Potentiel de garde: entre 7 et 10 ans.