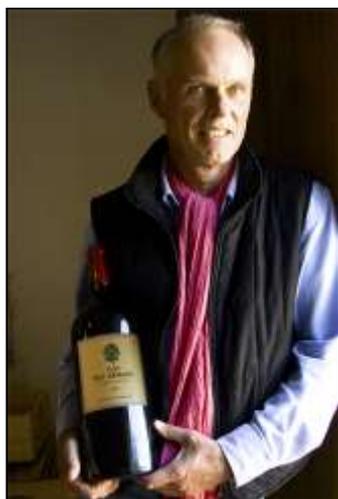


VDF « LA CUVEE BISTROT » 2021

Clos Puy Arnaud



Situation : Depuis 2000, Thierry Valette est propriétaire de ce vignoble de Castillon. Réalisé avec soin, les vins se sont imposés dès le début parmi les plus intéressants de l'appellation, dans un style profond et éminemment racé. Aujourd'hui, le vignoble, cultivé en biodynamie, confirme tous les espoirs. Thierry Valette propose en plus du premier vin, « Le Clos Puy Arnaud », trois autres déclinaisons dont cette « cuvée de Bistrot », dite de soif, qui nous réconcilie avec les Bordeaux de consommation rapide : une pépite à ne pas manquer.

Encépagement : 100% Merlot

Terroir : Plateau Sablo-limoneux et Coteaux Argilo-calcaire.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes.

Observations : Enfin un vin où l'on ne joue pas sur le bois, avec un nez expressif et très nature et des notes de fruits noirs, de garrigue, de tapenade. En bouche tout est plaisir avec du fruit, de la souplesse, une acidité vibrante, une note minérale et une longueur gourmande. Un vrai vin de plaisir à partager sans modération !

Accords : Salaisons de Toscane, Porcelet à la broche, à l'apéro-dinatoire...

