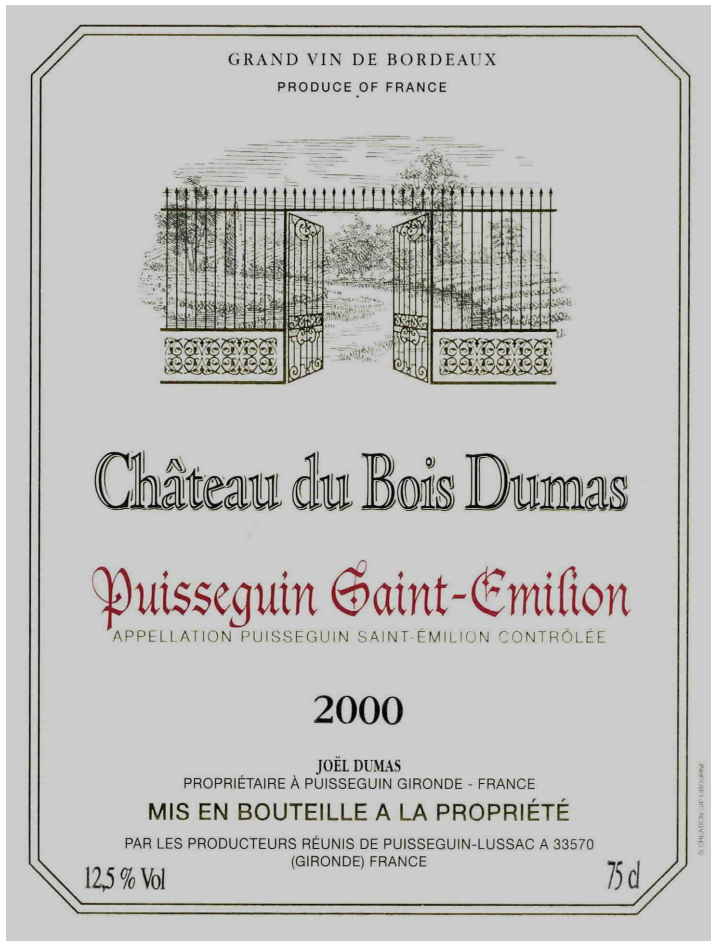


Château du Bois Dumas

Puisseguin Saint-Emilion



Eigenaar :

Joël Dumas

Ondergrond :

Plateaus en heuvels gelegen te Puisseguin Saint-Emilion met een steenachtige ondergrond van kalk en klei.

Oppervlakte domein :

4,72 hectare , bestaande uit :

Merlot	89%
Cabernet Franc	11%

Vinificatie :

Bordelaise traditionele vinificatie met een maceratie tussen de 18 en 23 dagen. Dagelijks wordt de wijn overgeheveld om zo een maximale kleurextractie te krijgen en een maximum aan tannines te bekomen. De gisting gebeurt bij 28 à 30 graden. Nadien wordt de wijn enkele maanden op cuve bewaard alvorens de “mise en bouteille” die plaatsvindt in de lente.

Degustatie

Kersenrode kleur, eigen aan de Merlotdruif. In de neus is het rijpe rode fruit sterk aanwezig met een fijne kruidige toets. Ook een lichte terroirgeur, eigen aan de streek, treffen we na enige tijd aan. In de mond worden dezelfde accenten gelegd met in de afdronk gekonfijt fruit. Wijn kan een stevig gerecht aan zoals wild, entre-côte, châteaubriand,...

Kan 4 tot 5 jaar bewaard worden.