

Château Le Puy holder til i landsbyen Saint-Cibard, på platået øst for Saint-Emilion/Pomerol. Her har familien Amoureau dyrket vin siden 1610, i imponerende 16 generasjoner. Like imponerende er det at her har det aldri vært tilsatt kunstgjødsel eller plantevernmidler. Driften er i dypeste og videste forstand økologisk. Driften av 50 ha med vinmarker (kalk, leire, flint) er integrert i driften av 60 ha med skog, frukttrær, honningproduksjon. Polykultur med et holistisk perspektiv.

Manuell innhøsting fra gjennomsnittlig 50 år gamle planter. I kjelleren er produksjonen skånsom: Spontangjæring, forsiktig ekstraksjon. Målet er å lage viner som både har dybde samtidig som de er elegante, til og med grasiøse. Lagring på eikeliggere, og på mindre, og brukte, fat for toppcuvéene.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Le Puy Marie Cecile 22 75 cl -	kr. 596,40	8013045		
Le Puy Marie Cecile 19 75 cl -	kr. 613,60	8013044		
Rosévin (75 cl)				
Le Puy Rose Marie 75 cl -	kr. 555,00	8013042		
Rosévin (150 cl)				
Le Puy Rose Marie 150 cl -	kr. 1 167,00	8013043		
Rødvin (75 cl)				
Chateau Le Puy Emilien - Fokusert og fruktig nese med modne røde frukttoner dominert av solbær og rips. Litt lett ristede nøtter. I munnen er den myk, samtidig som den er elegant kraftfull og presis.	kr. 442,70	6931701	5210737	
Chateau Le Puy Barthelemy - Sunn, fokusert, fast, mørke bær, lær, krydder, paprika. Kompleks.	kr. 1 199,50	10810101	5302823	