

# Château Roc de Boisa La Millerie

Puisseguin Saint-Emilion

## INFORMATION

---

**Appellation :** AOP  
Puisseguin-Saint-Emilion

**Cépage :** Merlot - Cabernet  
franc

**Alcool :** 13,5°

**Certification :**

**Bio :** Non

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification  
traditionnelle en cuves inox  
Élevage en cuves.  
Sans soufre ajouté

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 37.5 cl, 75 cl

**Unité de vente :** carton de  
6



## TERROIR

---

**Région Viticole :**  
Puisseguin

**Surface :**

**Type de sol :** argilo calcaire

**Climat :**

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** robe rubis

**Nez :** Nez cacaoté, sublimé  
par des notes de confiture de  
mûres.

**Bouche :** La bouche fait  
naturellement écho à cette  
première impression : une  
bouche veloutée tout en  
fraicheur (cassis). Restent en  
bouche des notes de  
framboise, qui confirment la  
grande buvabilité de cette  
cuvée.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** Entre  
13 & 16 degrés

**Accords mets et vins :**  
salades & grillades

**Garde :**