

Retour des îles

Chaque année, les vignerons de Château le Puy sélectionnent à la dégustation quelques barriques et les embarquent pour un tour de l'Atlantique à la voile. Ainsi, après un an d'élevage par dynamisation dans nos chais, ce vin bénéficie des bienfaits de la houle et des vents durant toute une année à bord d'une brigantine.

Sa robe est grenat foncée et dense. Ses arômes sont puissants de fruits rouges bien mûrs. Sa bouche est remarquablement équilibrée, ronde et ample, longue et charnue. Il offre une profonde expression de fruit accompagnée de tanins souples et aériens. Sa dégustation provoque une explosion de saveurs. Aujourd'hui, c'est un vin d'une incroyable expressivité, avec un formidable potentiel de garde.

Un vin de légende

Le parcours : les barriques de Retour des îles ont été embarquées à Douarnenez en Bretagne. Après une descente le long des côtes de l'Espagne, elles font un premier arrêt à Lisbonne au Portugal. Elles poursuivent leur route jusqu'au Cap Vert et se lancent à l'assaut de l'océan Atlantique. Après une brève escale à Bélem au Brésil, elles remontent les Caraïbes avec au passage la Barbade, la République dominicaine... Elles quittent les eaux chaudes pour rejoindre les Açores, puis Falmouth au Royaume Uni. Le voyage pourrait s'arrêter là mais gourmandes de découvrir le monde, elles remontent la mer du Nord jusqu'à Amsterdam et Copenhague. Gorgées d'air marin et beaux paysages, elles rentrent enfin à Douarnenez. Un an plus tard Retour des îles est disponible pour les fêtes de fin d'année.

Spécifications techniques :

Vinification par dynamisation

Elevage pendant 1 an en barriques expérimentées

Elevage pendant 1 an en barriques expérimentées à bord du voilier Tres Hombres

Vendanges manuelles avec tri par ciselage au moment des vendanges