

# Château Les Pierrères 2017

Blaye - Rouge



**Superficie** : 1 hectare

**Densité** : 6 000 pieds /ha

**Géologie** : Sol argilo-calcaire sur sous-sol pierreux

**Âge de la vigne** : 40 ans et plus

**Encépagement** : 85% Merlot, 15% Malbec

**Production** : 6 000 bouteilles.

**Elaboration** : Tri densimétrique, graines entières. Fermentation à une température inférieure à 28°C. Cuvaison 3 semaines.

**Elevage** : 15 mois en fûts de chêne (100% neufs)

**Accords Mets/vins** : Viandes rouges en sauce

**Potentiel de garde** : 10 – 15 ans

**Notes de dégustation** : Belle robe sombre et intense tirant vers une couleur noire. Vin avec des notes épicées, vanillées, poivrées. Ample, charnu et puissant en bouche tout en restant délicat, soyeux et velouté.

## Millésime

Château les Pierrères 2017

## Contact du château

### Propriétaires

Catherine, Sylvain, Vincent et Alexandre  
BORDENAVE

### Société

E.A.R.L. BORDENAVE ET FILS

### Adresse

8, chemin de la Palanque 33390 FOURS (France)

**Tél** : 05.57.42.87.12 **Fax** : 05.57.42.36.69

**Port** : 06.22.12.39.04

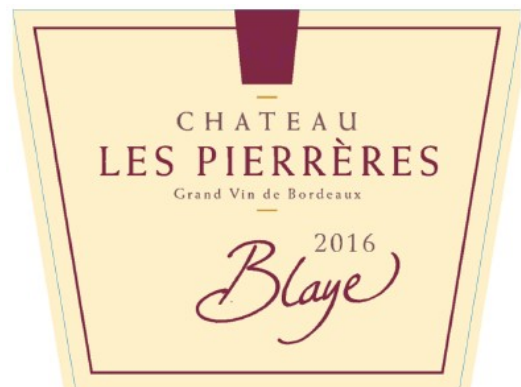
**Visite** : Sur rendez-vous par mail ou par téléphone

**Mail** : [chateau-hautcantaloup@wanadoo.fr](mailto:chateau-hautcantaloup@wanadoo.fr)

**Site** : [www.chateau-haut-cantaloup.com](http://www.chateau-haut-cantaloup.com)

### Facebook :

[@Chateau Haut-Cantaloup@chateauhautcantaloup](https://www.facebook.com/Chateau-Haut-Cantaloup)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

*Château*  
HAUT-CANTELOUP

