

# 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**: Robe sombre et dense, encore très jeune.

Le nez intense et expressif où se mêlent des notes de fruits noirs très murs et un boisé délicat sur des notes toastées, grillés, de vanille et de tabac blond.

En bouche, la matière est riche et dense.

Le potentiel de garde est là.

**Notre conseil** : Pour l'apprécier dans sa jeunesse, ouvrez le 2 heures avant ou mieux, décanter le.

## 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

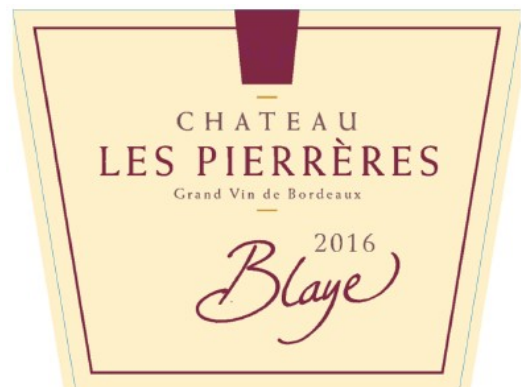
**Visite** : Sur rendez-vous par mail ou par téléphone

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

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

**Facebook** :

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



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

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

*Château*  
HAUT-CANTELOUP

