

Blaye

Château Les Pierrères

Blaye Rouge 2017



91/100

Par Andreas Larsson
2019



Assemblage

85% Merlot, 15% Malbec.



Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux.



Viticulture

Vignes âgées de 40 ans et plus, plantées à une densité de 6000 pieds à l'hectare sur une superficie de 1 hectares.



Vinification

Tri densimétrique, graines entières. Fermentation à une température inférieure à 28°C. Cuvaision 3 semaines.

Élevage : 15 mois en fût de chêne 100% neufs.

Production annuelle : 6 000 bouteilles.



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.

Garde : 10 à 15 ans.

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



Accord mets et vin

Viandes rouges en sauce, entrecôte, gibier, fromages...



EARL Bordenave et Fils - 8 chemin de la Palanque - 33390 FOURS (Gironde)

Tel : +33(0)5 57 42 87 12 / +33(0)6 22 12 39 04 - email : chateau-hautcantaloup@wanadoo.fr

www.chateau-haut-cantaloup.com

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK@chateauhautcantaloup

