

# Château Les Pierrères 2016

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, grappes 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.

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

## Millésimes et récompenses

### Château les Pierrères 2013

Coup de Cœur dans le Guide Hachette des Vins 2016

### Château les Pierrères 2015

Coup de Cœur dans le Point spécial primeur

### Millésime 2015

Coup de Cœur dans le Guide Hachette des Vins 2018

### Château les Pierrères 2016

Une étoile dans le Guide Hachette des Vins 2019

## 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



MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Château  
HAUT-CANTELOUP

