

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, 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 et récompenses

Château les Pierrères 2016

Une étoile dans le Guide Hachette des Vins 2019
Note 92/100 par Andréas LARSSON

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

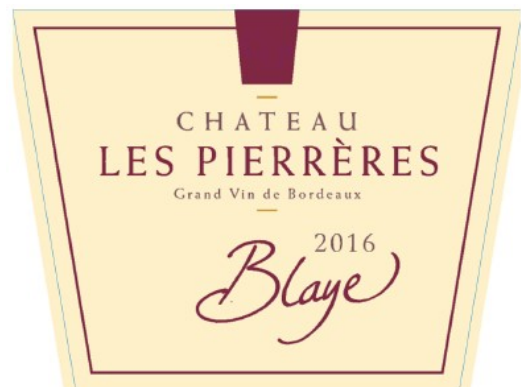
Visite : Sur rendez-vous par mail ou par téléphone

Mail : chateau-hautcantaloup@wanadoo.fr

Site : www.chateau-haut-cantaloup.com

Facebook :

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



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

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Château
HAUT-CANTELOUP

