BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Château Les Pierrères

Blaye Côtes de Bordeaux Rouge 2023



Photo non contractuelle

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

2 Étoiles
Guide Hachette des Vins
2026

Assemblage

85% Merlot, 15% Malbec.

Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux.

Viticulture

Vignes agées 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. Cuvaison 3 semaines.

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

Production annuelle : 10 000 bouteilles.

Dégustation

Vin très équilibré, avec de la matière et d'intenses notes de fruits rouges, de cerise notamment, soutenues par un boisé élégant. Les tanins soyeux et affinés se fondent dans une belle bouche, ample, corsée et généreuse. Tout indiqué pour une côte de bœuf, après quelques années de garde.

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

Garde : 10 à 15 ans.

Accord mets et vin

Viandes rouges en sauce, entrecôte, gibier,fromages…

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

EARL Bordenave et Fils - 8 chemin de la Palanque - 33390 FOURS (FRANCE)
Tel : +33(0)5 57 42 36 69 / +33(0)6 22 12 39 04 - email : chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr
www.chateau-haut-canteloup.com
SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK@chateauhautcanteloup

GRAND VIN DE BORDEAUX