BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Château Les Pierrères

Blaye Côtes de Bordeaux Rouge 2024



Photo non contractuelle

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 : 6 800 bouteilles.

Dégustation

Robe sombre et dense, encore très jeune.
Le nez est intense et expressif où se mêlent des notes de fruits noirs et un boisé délicat.

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

Garde : 10 ans.

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 36 69 / +33(0)6 22 12 39 04 - email : chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr
www.chateau-haut-canteloup.com
SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK@chateauhautcanteloup

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

GRAND VIN DE BORDEAUX