



Château PIERRON - Moelleux

Bordeaux

Château Pierron est situé en quasi totalité sur un plateau de 110 m d'altitude, ce qui permet un ensoleillement total et continu. Ce terroir de hauts plateaux est à l'origine de la richesse et de la finesse qui distingue les vins de château Pierron.

- Type :** Vin moelleux
- Superficie :** 8 ha
- Age moyen des vignes :** de 15 à 60 ans
- Encépagement :** 60% Sémillon - 30% Muscadelle - 10% Sauvignon
- Sol :** terroir argilo-calcaire et boulbène.
- Vendanges :** faible rendement, vendange à bonne maturité . conduite raisonnée du vignoble.
- Vinification :** En cuves inox, la fermentation est arrêtée lorsque le vin atteint 11° et qu'il reste 2 à 2,5 gr de sucre
- Notes de dégustation :** Aspect jaune doré. Nez de fruits secs, miel, agrumes, fleur d'oranger. En bouche, attaque souple, bien équilibrée, belle typicité. Servir à 10° - 12°, à l'apéritif ou en accompagnant du foie gras.

