



Château PIERRON - Rouge

Bordeaux

La propriété est située sur un plateau à 110 m d'altitude, ce qui offre un ensoleillement total. Ce terroir de hauts plateaux est à l'origine de la richesse et de la finesse qui distinguent les vins de Château Pierron.

- Type :** Vin Rouge
- Superficie :** 12 ha.
- Age moyen des vignes :** 45 ans
- Encépagement :** 70% Merlot - 30% Cabernet Franc
- Sol :** Argilo-calcaire et boulbène
- Vendanges :** mécaniques
- Vinification :** En cuves inox. Refroidissement de la vendange à l'arrivée. Macération pendant 1 semaine à 10°-12° à l'aide de serpentins et brassage. Départ en fermentation et maintien des températures à 25° - 28° pendant 1 mois et oxygénation, puis écoulage et décuage.
- Elevage :** En cuves béton et inox de 18 à 24 mois.
- Notes de dégustation :** Couleur rouge rubis. Nez de fruits mûrs, fruits rouges, notes de sous-bois. En bouche, attaque souple, tanins ronds, bonne persistance aromatique.

