



Pradel de Lavaux

— PROPRIÉTAIRES —



Château St-Pierre POMEROL

HISTOIRE :

Au cœur de la prestigieuse appellation Pomerol, le Château Saint Pierre se distingue à peine de l'Eglise Saint-Jean qui veille depuis toujours sur le vignoble. Viticulture raisonnée, maîtrise des rendements grâce aux vendanges vertes, recherche de maturité optimale des raisins, tri manuel, rénovation de l'outil de vinification parcellaire. Telles sont les clefs de la réussite de ce vin qui ouvriront, à n'en pas douter, aux plus fins palais, les portes du paradis.

APPELLATION :

Pomerol

COMPOSITION DU SOL :

Sablo-graveleux particulièrement riche en crasse de fer

ENCÉPAGEMENT :

75% Merlot - 25% Cabernet Franc

SUPERFICIE :

3 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES :

30 ans

VENDANGES :

Manuelles

VINIFICATION :

Les vins sont vinifiés dans des conditions optimales, avec maîtrise des températures. Ils sont vieillis en fûts de chêne durant 18 mois.

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION :

Robe profonde et noire, nez puissant marqué par le mariage de notes toastées et de fruits mûrs. La bouche est voluptueuse, ronde et dense. Les tanins sont à la fois puissants et bien fondus. Un parfait Pomerol !

A boire entre 16 et 18°C

ACCORDS METS/VINS :

Petit gibier, viande rouge, viande en sauce, fromage.

