

Château Saint-Pierre

GRAND VIN

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
Argilo-graveleux particulièrement riche en crasse de fer

AGE MOYEN DES VIGNES
30 ans

VENDANGES
Manuelles

ENCÉPAGEMENT
Merlot - Cabernet Franc

VINIFICATION
Les vins sont vinifiés dans des conditions optimales, avec maîtrise des températures. Ils sont vieillis en fûts de chêne durant 18 mois.
Cette quête de l'excellence à chacun des stades de la production est orchestrée par Stéphane Derenoncourt et Frédéric Massie.

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 et fromage.





1642
VIGNOBLES
Pradel de Lavaux

Famille Pradel de Lavaux - 64 avenue du Général de Gaulle 33500 LIBOURNE - FRANCE
+33 5 57 74 05 89 - www.pradel-de-lavaux.com - contact@chateau-martinet.com - @pradeldelavaux