# Château Saint-Pierre

## POMEROL

# 2022

## Revue de presse / Press review




Issu de quatre parcelles, avec majoritairement des graves sur argiles, le vin a été élevé en barriques (dont 70 % neuves) mais également en amphore pour le Cabernet Franc. Un peu de grappe entière durant les vinifications. Le bouquet se distingue par sa profondeur et ses multiples facettes dédiées à la fraîcheur et à l'élégance. Il révèle d'invitantes notes de fruits noirs, de bâtons de réglisse et même une touche de garrigues. L'attaque légèrement crémeuse précède un vin dense, élégant et parfaitement équilibré. Ses tannins, suaves, confèrent de la vigueur, de l'énergie, communément avec une fine austérité qui se charge du tempérament et qui ne manque pas d'accentuer l'expression aromatique de la finale, persistante de surcroît. Un vin puissant et élégant que l'on pourra déjà approcher dans sa jeunesse tout en tenant compte de son excellent potentiel de garde. Il sera difficile de lui résister à long terme, il faut donc en avoir suffisamment en cave ! Très belle réussite.

Yves Beck

Excellent depth on the nose, with iodine, dark minerals, white pepper and ripe black plums. The tannins are dusty and open-grained on the full-bodied palate, but get dissipated in the lengthy finish. Already soft-grained and enjoyable. Drinkable now, but better in two years when it develops more savoriness and complexity.

JAMES SUCKLING .COM

The 2022 Saint-Pierre (Pomerol) is terrific. Blackberry, lavender, gravel, incense, graphite and scorched earth all saturate the palate. Firm, insistent tannins give Saint-Pierre its distinctive structure and overall feel. This potent, virile Pomerol has a lot of character.

vinous

Couleur noire et pourpre. Beau nez intense, fin, au fruité pur et subtil qui devient complexe dans le verre. Notes de cerises. Velouté en entrée de bouche, avec de la classe dans le toucher et un déroulé fondant et parfumé, le vin avance doucement sur des saveurs complexes vers une grande finale séveuse et juteuse. De la tenue et de l'hédonisme.

JEAN-MARC QUARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX
www.quarin.com

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

VIGNOBLES Pradel de Lavaux