Château Saint-Pierre

POMEROL

2025

Revue de presse / Press review



falstaff

Deep, dark ruby-garnet, opaque at the centre, with violet highlights and a delicate lightening at the rim. Plum and wild cherry, accompanied by pronounced floral and distinctly peppery aromas. On the palate, suppleness and body are closely intertwined; the acidity is ripe but well-structured, the minerality is present, and the tannins possess an almost fleshy vigour, yet appear ripe and have scarcely any dry undertones. The compact finish suggests great potential. (U.S.)

JAMES SUCKLING .COM

A flavorful, precise and well composed red consisting of 85%
merlot and 15% cabernet franc. It has aromas of wild currants and some game. Medium-bodied with chalky tannins and texture. Juicy at its core with a solid frame of well-polished tannins and a succulent, long finish.

XL

Très beau nez délicat de fruits noirs, accompagné d'une fine note truffée et de subtiles épices. L'aération libère des notes poivrées et de violettes. La bouche est ample, sur un fruit noir concentré mais frais. Quelques notes de noisettes, d'orange sanguine et une fine pointe épicée complètent l'ensemble. Un joli caractère crayeux se diffuse en finale, porté par une matière tannique finement poudrée. Très belle fraîcheur globale, dans un registre très Pomerol.

Yves Beck

Issu de 4 parcelles distinctes, Saint-Pierre 2025 a été vinifié avec 12 % de grappes entières. Élevage en barriques et en amphores (40 % de neuves, 30 % de deuxième passage et le reste en amphores). Le bouquet se révèle progressivement. Il révèle des notes de bois frais, mais également de la fraîcheur, au travers de nuances de pivoines et d'épices, ainsi que des notes de baies rouges. L'attaque élancée et veloutée précède un vin mené par des tannins crémeux. Ils sont parfaitement intégrés et en phase avec la tension de la structure acide. Une subtile touche d'austérité consolide la fin de bouche et plébiscite autant l'expression aromatique que la finesse et la persistance de la finale. Un vin qui allie vigueur et fraîcheur et qui ouvre de belles perspectives en matière de garde.

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