

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHATEAU
PIERRE 1^{er}

SAINT-EMILION GRAND CRU

Avec un printemps pluvieux, le timing des traitements ainsi qu'une vigilance de tous instants ont été nécessaires. Une période estivale plus fraîche qu'en 2022, puis une situation quasi caniculaire (début de sécheresse) en août mais du très beau temps en septembre/octobre ont facilité les vendanges ; comme toujours le début des vendanges incombe au propriétaire. Nous avons commencé les merlots le 25 septembre et les cabernets à partir du 4 octobre : **récolte saine et bien mûre**

75% de Merlot
25% de Cabernet franc

Sables, sables argileux et sables argileux sur graves.

Cette variété de sous-sols permet à la vigne de ne pas avoir de gros coups de stress sauf année caniculaire.

50 000 bouteilles

10 à 12 ans

Belle matière avec un bon équilibre ; milieu de bouche ample et finale longue

Le vin en bouche:

Léger / Mi-corsé / **Corsé**

Persistance des saveurs:

Courte / Moyenne / **Longue**

Texture:

Mince / Souple / **Grasse** / Onctueuse

