

SAINT-EMILION GRAND CRU



CHATEAU

PIERRE 1<sup>er</sup>

# Château Pierre 1<sup>er</sup>

SAINT-EMILION GRAND CRU

## 2025

Une robe violine aux reflets brillants. Un nez avec une intense expression aromatique de mûre, de cassis et de violette. La bouche révèle un vin plein de charme et de douceur, une texture veloutée et gourmande offrant une sensation enveloppante et harmonieuse. La finale, douce et très savoureuse, prolonge avec élégance le plaisir de la dégustation.



### ENCÉPAGEMENT

75% de Merlot  
25% de Cabernet franc



### SOLS ET SOUS-SOLS

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.



### MISE EN MARCHÉ

50 000 bouteilles



### GARDE

10 à 12 ans

### COMMENTAIRE

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



### ANALYSE GUSTATIVE

Le vin en bouche:

Léger / **Mi-corsé** / Corsé



Persistance des saveurs:

Courte / Moyenne / **Longue**



Texture:

Mince / **Souple** / Grasse / Onctueuse

