

SAINT-EMILION GRAND CRU



CHATEAU

PIERRE 1^{er}

Château Pierre 1^{er}

SAINT-EMILION GRAND CRU

2022

Le début de l'année 2022 a été marqué par un hiver doux, sec et un débournement précoce fin mars hélas suivi d'un épisode de fortes gelées (-7 °) qui a impacté assez fortement le volume de la récolte.

Mais un printemps/été chaud et sec a permis une production saine et mûre. Comme à notre habitude, nous avons attendu que les raisins gouttent parfaitement bien; les vendanges ont commencé vers le 25 septembre pour une récolte quasi parfaite.



ENCÉPAGEMENT

79% de Merlot

21% 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

30 000 bouteilles



GARDE

10 à 15 ans

COMMENTAIRE

Très belle matière riche et équilibrée un milieu de bouche plein et une belle finale longue et soyeuse.



ANALYSE GUSTATIVE

Le vin en bouche:

Léger / **Mi-corsé** / Corsé



Persistance des saveurs:

Courte / Moyenne / **Longue**



Texture:

Mince / Souple / **Grasse** / Onctueuse

