



Château Pierre de Montignac

MÉDOC 2010



MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS GÉNÉRAL
AGRICOLE DE PARIS 2012

Decanter

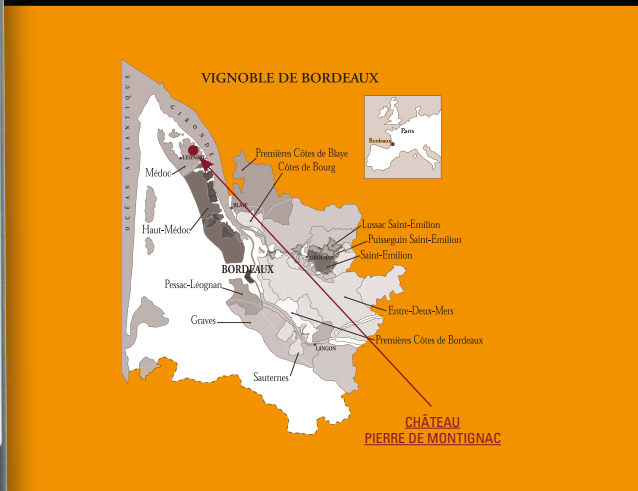
85+



90

Le Point

14,5/20



Surface du vignoble • Vineyard area

18,5 hectares

Age moyen des vignes • Average age of the vines

30 ans • 30 years

Lieu de la propriété • Location

Civrac

Production moyenne • Average production

120 000 bouteilles / bottles

Nature du sol • Type of soil

Argilo calcaire / Chalky-clay

Encépagement • Grapes varieties

52% cabernet sauvignon, 40% merlot, 6% cabernet franc, 2% petit verdot

Dégustation • Tasting notes

Ce vin d'une couleur très intense et profonde, est caractérisé par un nez de fruits rouges confits et des notes fumées. Elevé en fûts de chêne, il est puissant et de structure massive, mais possède néanmoins un parfait équilibre en bouche.

This wine with intense and deep colour is characterized by a cristallized red fruits nose and fume notes. Matured in oak barrels, it's powerful and have a massive structure, but possess nevertheless a perfect balance.

Accords gastronomiques • Serving suggestions

A déguster sur des aiguillettes de magret de canard autour de 16°C, après 1h d'aération.

To taste on fine filet of duck around 16°C, after one hour of ventilation.

Récompenses • Awards

2009



MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS DE BORDEAUX
VINS D'AQUITAINE 2011



MÉDAILLE DE BRONZE
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN
BLAYE ET BOURG 2011



2 ÉTOILES
GUIDE HACHETTE 2013
(#348)

2008



MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS DE BORDEAUX
VINS D'AQUITAINE 2010

Decanter

16/20 - 40^{ème}/137
MAGAZINE DECANTER 2011