

# Château Pierrousselle

ENTRE-DEUX-MERS

2012



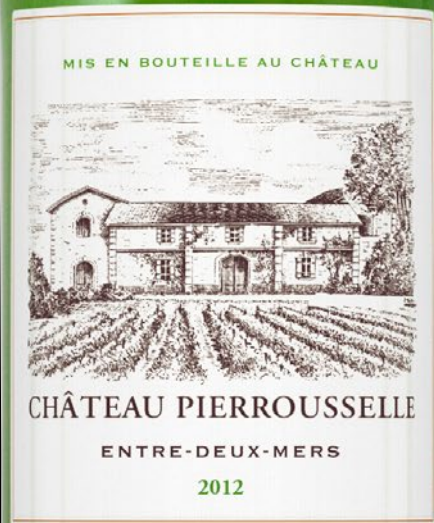
M. Lafon

Surface du vignoble • Vineyard area .....

29,5 hectares

Age moyen des vignes • Average age of the vines .....

20 ans • 20 years



Lieu de la propriété • Location .....

Coubeyrac

Production moyenne • Average production .....

196 000 bouteilles • 196 000 bottles

Nature du sol • Type of soil .....

Argilo-calcaire • Clay-limestone

Encépagement • Grapes varieties .....

50% sémillon, 45% sauvignon, 5% muscadelle

Dégustation • Tasting notes .....

Robe brillante, nez discret, d'une grande qualité (sauvignon mûr, légèrement muscaté) palais rond et équilibré. L'intensité et la complexité de l'expression aromatique attestent d'une bonne maîtrise des techniques de vinifications (sélection parcellaire, macération pelliculaire).

*Quality wine with brilliant robe and discreet nose (ripe sauvignon and Muscat-like). The intensity and the complexity of this white wine prove the good use of wine-making techniques.*

Accords gastronomiques • Serving suggestions .....

Il accompagne agréablement un plateau de fruits de mer et des poissons en sauce.  
*Best appreciated with fish in sauce or sea food. To be served at around 8° and 10°C.*

Récompenses • Awards .....



Millésime 2011  
Médaille d'Or  
Gold Medal

Concours Général Agricole  
de Paris 2012



Millésime 2010  
Médaille d'Or  
Gold Medal

Concours Général Agricole  
de Paris 2011



Millésime 2008  
Commended  
Decanter 2009