

Château Pierrousselle

BORDEAUX ROUGE

2011



M. Lafon

Surface du vignoble • Vineyard area

29,5 hectares

Age moyen des vignes • Average age of the vines

20 ans • 20 years

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU



CHÂTEAU PIERROUSSELLE

BORDEAUX

2011



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

75% merlot, 15% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc

Dégustation • Tasting notes

Vin à la teinte rubis, aux reflets violacés, qui révèle un bouquet intense et complexe (notes de fruits rouges, de vanille, d'épices).

This ruby-red wine, with purplish highlights, has a strong and complex bouquet with berry, vanilla and spicy notes).

Accords gastronomiques • Serving suggestions

Puissant et structuré, il accompagne agréablement viandes rouges, gibiers et fromages.

A déguster entre 14° et 16°C.

Both robust and well-structured, this wine goes perfectly with red meat, game and cheese.

To be tasted between 14° and 16°C.

Récompenses • Awards

2010



MÉDAILLE D'ARGENT
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN
BAYE ET BOURG 2012

2009



MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
PARIS 2010



MÉDAILLE DE BRONZE
CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE
DE MÂCON 2011

2008



MÉDAILLE DE BRONZE
CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE
DE MÂCON 2009



MÉDAILLE DE BRONZE
CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE
DE MÂCON 2010



MÉDAILLE DE BRONZE
DECANTER 2010