

CHÂTEAU PIERROUSSELLE

CHARTRE QUALITÉ - VINIFICATION ÉLABORÉE PAR GINESTET POUR M. LAFON

• BORDEAUX A.O.C. •



M. Lafon

L'appellation Bordeaux est une appellation dite régionale, c'est-à-dire que ses vins sont produits sur l'ensemble du département de la Gironde dont les sols sont susceptibles d'être cultivés en vignes et de produire un vin d'AOC. Ils doivent également satisfaire à des règles de production bien définies. Souples et généreux, les Bordeaux restent toujours bienvenus. Fruités ou corsés, c'est au millésime d'en décider !

Historique

De part la qualité de ses vins, le château Pierrousselle est digne de l'appellation Bordeaux. Le domaine se dresse fièrement au sein du petit hameau "Pierrousselle", à qui il doit son nom. De vieilles maisons bourgeoises font le charme de ce lieu-dit qui domine le vignoble du château.

Lieu de la propriété

Coubeyrac

Production moyenne

196 000 bouteilles

Nature du sol

Argilo-calcaire

Encépagement

74,5% merlot, 14,5% cabernet sauvignon, 11% cabernet franc

Mise en bouteille

Au château

Age moyen des vignes

20 ans

Surface du vignoble

29,5 hectares

Dégustation

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

Accords gastronomiques

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

A déguster entre 14° et 16°C.

Médailles & récompenses

- 2001 / Médaille de Bronze - Concours de Bordeaux, Vins d'Aquitaine 2002
- 2000 / Médaille d'Or - Concours Général Agricole, Paris 2001
- 1999 / 2 Etoiles "Guide Hachette" 2002
- 1999 / Médaille d'Argent - Concours Général Agricole, Paris 2000

