

CHÂTEAU PIERREFITTE

Cuvé de Malte

LALANDE DE POMEROL

Historiquement, l'appellation Lalande de Pomerol jouit d'une grande réputation. Son vignoble s'est développé dès le XIII^e siècle sous l'impulsion des Templiers qui perfectionnèrent la viticulture.

Située au nord et voisine des terroirs de Pomerol, elle n'en est séparée que par le petit ruisseau de la Barbanne. Le Château Pierrefitte se situe dans la partie sud de ce plateau très propice à la vigne.



Technicité

Encépagement

- Merlot 60%
- Cabernet Sauvignon 20%
- Cabernet Franc 20%

Propriétaire

Famille Massonnie

Vendanges

Mécanique

Superficie

3 ha

Vinification

10-12 mois en barriques

Les vendanges sont mécaniques. L'ensemble des étapes de la vinification dure une vingtaine de jours puis la totalité du vin est élevé en barriques durant dix à douze mois.

Dégustation

Caractérisé par une belle robe brillante, soutenue, couleur bordeaux, avec encore des reflets de jeunesse, ce vin nous séduit par son nez.

Les arômes intenses et élégants mêlent les fruits rouges, les épices, une bonne odeur de bois sec et de pain grillé. Ronds et fins, les tanins plaisants évoluent avec équilibre et puissance, équilibrés par une douce saveur de pruneau cuit et d'épices.

Accord mets / vins

Servi à 17/18°C, dès maintenant cette cuvée accompagnera agréablement les viandes grillées, rôties et sautées, mais aussi une pintade rôtie, une omelette aux truffes, un gigot d'agneau.

