

CHATEAU PIERRAIL
 33220 MARGUERON (FRANCE)

15.25+ / 90-91
CHATEAU PIERRAIL
2018
Millésime

- **2018**

Degré : 15% vol

Cépages

80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon


"This is a full-bodied red with deep fruit, coated by chewy tannins."

James Suckling

Dégustation

"Le joli nez puissant et concentré présente des notes épicées. L'attaque en bouche est gourmande et joliment concentrée. Elle se révèle ensuite très harmonieuse. Un très beau vin."

Œnologues de France

"The nose is fruity, gourmand and offers a fine power. It reveals notes of ripe wild blackberry, cassis as well as fine hints of racy minerality and spices. The palate is well-balanced and offers roundness as well as a fine tension."

 Tasting Les Bordeaux Etoilés
 Vert de Vin Magazine

Accord Mets & Vins

Accompagne idéalement viandes rouges, agneau, côte de bœuf ... gibier (chevreuil)
 Servir à 17-18°

Wine & food pairing : red meat, lamb, prime rib, game...

Garde

Bon potentiel, sur ses 8 à 12 ans



HIGH ENVIRONMENTAL VALUE


 Médaille d'**OR/GOLD**
 Concours Général de PARIS

 Médaille d'**OR/GOLD**
 Vignerons Indépendants

 Médaille d'**OR/GOLD**
 Bettane+Desseauve

Le Terroir

Le vignoble du Château Pierrail est situé sur des coteaux argilo-calcaires bénéficiant d'une belle exposition Sud-Est.

Clay and limestones slopes with a South-East exposure.

Vinification et élevage

Rendements limités. Vendanges par parcelles à maturité optimum. Macération préfermentaire à froid (3-5 jours), puis 30 jours macération.

Elevage de 12 mois en barriques.

Mise en bouteille au château.

Restricted yields for quality. Each plot harvested separately at its best maturity. 12 months in oak barrels. Bottled at the Château.

CHATEAU PIERRAIL EARL – 33220 MARGUERON – Tél : 33 (0)5 57 41 21 75

Propr. J & A & A DEMONCHAUX – EARL au capital de 330.000 Euros – RCS Libourne D 401 924 071 – SIRET 401 924 071 00012 – TVA FR 48 401 924 071

 Site web : www.chateau-pierrail.fr

 Email : alice.pierrail@orange.fr