

CHATEAU PIERRAIL

33220 MARGUERON (FRANCE)



CHATEAU PIERRAIL 2019

Millésime

- **2019** Degré : 15% vol.

Cépages

79% Merlot 15% Cabernet Sauvignon 6% Malbec



Dégustation

Fruits noirs bien mûrs, légères notes grillées, les tanins sont bien équilibrés.

"D'un parfait équilibre entre fruit et tanins... ce vin est très bien orchestré, très plaisant. Sans excès, il offre du volume, du gras et de la longueur."

Guide Hachette – 2 étoiles

"The nose is aromatic, gourmand... The palate is fruity, mineral, well-balanced... fine juiciness as well as a fine tension... notes of crushed griotte, violet, cornflower... small touches of vanilla, pulpy raspberry, minerality... Good length."

Vert de Vin Magazine

Accord Mets & Vins

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

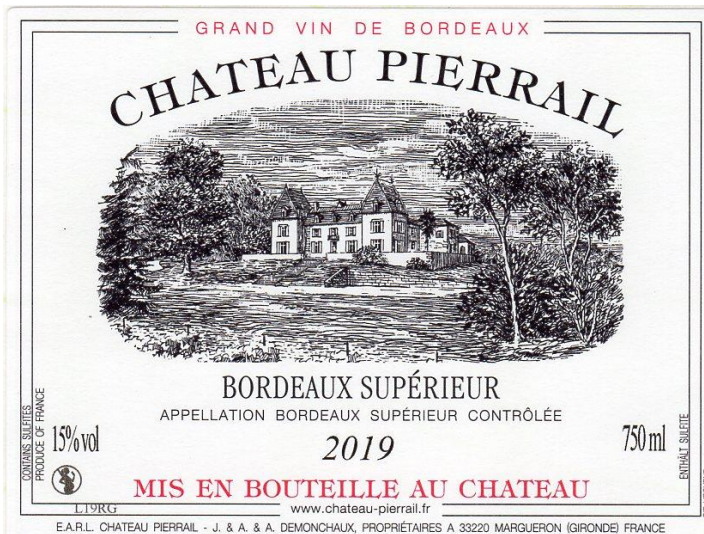
Wine & food pairing : red meat, lamb, prime rib, game...

Garde

Bon potentiel, sur ses 8 à 12 ans



HIGH ENVIRONMENTAL VALUE



Médaille d'**OR/GOLD** Medal
Concours des Vinalies
Œnologues de France

Médaille d'**OR/GOLD** Medal
Concours des
Vignerons Indépendants



Médaille d'**OR/GOLD** Medal
Los Angeles International
Wine Competition

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

Propri. 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