

CHATEAU PIERRAIL

33220 MARGUERON (FRANCE)



CHATEAU PIERRAIL 2020

Millésime

- **2020** Degré : 15% vol.

Cépages

85% Merlot 15% Cabernet Sauvignon



By Andreas Larsson
Best Sommelier of the World

90/100

Dégustation

"Nez fruité et concentré... Bouche fraîche, fruitée, gourmande... Notes de cerises, de groseilles, et plus légèrement de cassis associées à des touches de violettes et à une jolie minéralité... Bonne longueur..."
Vert de Vin Magazine

"*Fine purity and high ripeness, aromatic herb notes like sage and mint with cassis and crushed berries, oak feels well-integrated, well marked freshness as well with good purity and length.*"

Andreas Larsson

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



Médaille d'**OR/GOLD** Medal
Concours de Bordeaux

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

