GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU PIERRAIL

33220 MARGUERON (FRANCE)

CHATEAU PIERRAIL

Sauvignon Blanc & Sauvignon Gris

2023

Médaille d'ARGENT SILVER Medal
Concours Général de PARIS

Médaille d'OR GOLD Medal
Concours Prix Plaisir Bettane+Desseauve

Bordeaux Blanc Sec - Cépages : 70% Sauvignon Blanc 30% Sauvignon Gris

Ce vin allie la puissance aromatique du Sauvignon Blanc à toute la rondeur, finesse et délicatesse du Sauvignon Gris pour donner un vin expressif, frais et rond en bouche, avec une bonne persistance aromatique.

Vinification : Après une macération pelliculaire sous basse température de 24 heures afin d'optimiser les arômes, un passage lent et doux au pressoir pneumatique, puis le débourbage, le moût obtenu reste en stabulation à froid (7°) pendant 8 jours pour développer encore tout son potentiel aromatique. Dans le même but les fermentations sont lentes et régulières à basse température (17°). Ces vins sont élevés sur lies fines avec bâtonnages de manière à développer la finesse, la rondeur, et la longueur aromatique.

A combination of the powerful aroma of the Sauvignon Blanc with the roundness, finesse, and delicatesse of the Sauvignon Gris. Fresh and aromatic, it can be drunk as an aperitif, or with fish, white meat, goat cheese,..

Notes Dégustation :
Robe jaune pâle, bel éclat. Nez aromatique avec notes d'agrumes, florales (fleurs blanches) mêlées à des notes de pêche blanche, ananas, mangue et litchi, accompagnées d'une jolie minéralité. Attaque en bouche ample, finale fraîche et aromatique.

J.Louis Vinolo, Œnologue

Restricted yields for quality.
The grapes are harvested early in the morning and kept in skin contact under cold temperature for 24 hours, followed by a gentle press out.

The juice is kept at 7° centigrade one week more to develop all its aroma potential before starting the fermentation process under cool conditions.

After being blended (Sauv. Blanc for powerful aroma & Sauv. Gris for delicacy), this wine is kept a few months more before bottling on its fine lees for roundness and fineness.

HIGH ENVIRONMENTAL VALUE

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