

Montagne St Emilion



Grand Vin de Bordeaux

- **Le vigneron** : Gilles Fressineau
- **Production annuelle moyenne** : 60 000 btl
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75cl, magnum 1.5l

- **Cépage(s)** : Merlot (85%) - Cabernet (15%)
- **Type de Sol**: Dominante argileuse sur une assise de nature calcaire
- **Rendement**: 38-45 hl/ha
- **Age des vignes** : 48 ans (moyenne)
- **Vendange** : vendange mécanique pour vignes moins de 20 ans / vendange manuelle pour vignes plus de 20 ans

Vinification:

Fermentation de 11 jours + macération 3 semaines.

Elevage:

Elevage avec micro oxygénation cuve béton+inox+fibres
vieillessement de 18 à 24 mois.



« Nez puissant et très riche, on y trouve des odeurs de truffes légèrement viandées ainsi que des nuances capiteuses de cacao. L'attaque est très douce et le gras du vin harmonise très bien la puissance en bouche qui est à la fois douce et riche. Très complexe avec des nuances de sous bois, de cuir et de notes plus sucrées légèrement grillées. Finale longue et en toute finesse. »



Tenue et conservation

Peut se garder 10 à 15 ans.

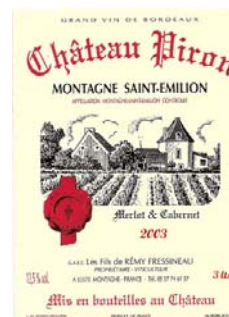
Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16-18°C

Accompagne les viandes rouges, gibiers, fromages ...

Récompenses :

- Guide Gerber Dussert (2nd grands vins classés).
- Top 100 des meilleurs vins français au Brésil.
- 85/100 Guide Gilbert et Gaillard (Millesime 2009)
- 82/100 Gilbert et Gaillard 2012 (Millesime 2010)
- 85/100 Wine Enthusiast 2012
- 84/100 Gilbert & Gaillard edition 2015 (millésime 2011)



Le MOT DU VIGNERON :

« Avec un sol généreux et un climat tempéré, un rendement exemplaire qui justifie une qualité de concentration et de parfait équilibre tannique, le château PIRON est un nectar apprécié. »

Montagne St Emilion



Grand Vin de Bordeaux

- **The winegrower** : Gilles Fressineau
- **Annual production** : 60 000 btles
- **% Alc.** : 13%/vol
- **Available in** : 75cl, magnum 1.5l

- **Grape Variety(ies)** : Merlot (85%) - Cabernet (15%)
- **Type of soil** : Clayey dominant on one sat(based) by nature limestone
- **Yield**: 38-45 hl/ha
- **Age of the vine**: 48 years
- **Harvest** : Mecanical Harvest for vines < 20 years / Hand Harvest for vines > 20 years

Vinification:

Fermentation of 11 days + maceration 3 weeks.

Maturing:

Breeding with microphone (microcomputing) oxygenation sleeps off beton+inox+fibre ageing from 18 to 24 months.



« Deep garnet-red. Fairly ripe nose reminiscent of red fruits. Well-balanced, fruit-driven palate. The finish is firmer with lightly spiced oak. An authentic, no-frills style pairing with red meat.

Aging potential :

Can be laid down for 10-15 years..



Culinary agreements:

To serve at 16-18°C
Good match with red meats, games, cheeses...



AWARDS :

- Guide Gerber Dussert (2nd grands vins classés).
- Top 100 des meilleurs vins français au Brésil.
- 85/100 Guide Gilbert et Gaillard (vintage 2009)
- 82/100 Gilbert et Gaillard 2012 (vintage 2010)
- 85/100 Wine Enthusiast 2012
- 84/100 Gilbert & Gaillard edition 2015 (vintage 2011)



Winemaker comments :

« With a generous ground and a moderate climate, an exemplary return which justifies a quality of concentration and perfect tannic balance, the chateau PIRON is an appreciated nectar. »