

Château Pierrefitte – 2nd Vin Ch. Perron

Lalande de Pomerol

*Un vin d'une couleur fraîche rouge rubis.
Le nez, d'une bonne intensité est habillé de notes fruitées et florales.
La bouche présente une belle structure tannique
qui confère à donner à l'ensemble beaucoup d'élégance.
Vin de belle richesse, nécessitant quelques années de garde pour son complet épanouissement.
A déguster sur viandes et fromages.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune de Lalande de Pomerol. Propriété appartenant à Monsieur Michel Massonie, elle est gérée par son fils, un jeune et très bon vigneron, en collaboration avec l'équipe de Michel Rolland.

SURFACE EXPLOITÉE : 3,5 hectares

NATURE DU SOL : Sablo graveleux sur un sous-sol de crasse de fer.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 80% Merlot Noir, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Age des vignes : 30 ans

VENDANGES : Manuelles

VINIFICATION : Vinification traditionnelle et macération pendant 2 à 3 semaines en cuves ciments.

ELEVAGE : En cuves ciments

PRODUCTION : 20 000 bouteilles environ

