

CHÂTEAU PITRON



2020

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Rendez-vous sur les coteaux de la Dordogne, aux confins Est du vignoble de l'Entre-deux-Mers. À Pellegrue, plus précisément, où s'étend sur une parcelle de 15 hectares, le vignoble du Château Pitron où les vignes sont présentes depuis le 17^{ème} siècle. C'est ici, sur un coteau jouissant des faveurs d'Hélios, que Michel Pitron, avocat de renom spécialisé dans les grands contentieux politiques et financiers, produit un Bordeaux Rouge dans le plus pur respect des traditions.

| | |
|--|--|
|  Sols Argilo-calcaire |  Appellation AOP Bordeaux |
|  Assemblage 100% Merlot | |

Vinification

Vinification dans la tradition des grands châteaux bordelais : vendange récoltée très mûre, une cuaison longue de 3 semaines en cuve thermo-régulée qui permet d'extraire la quintessence du fruit. S'en suit un élevage sur lies durant le premier hiver pour valoriser son caractère charnu et gras.

Notes de dégustation

Robe | Jolie robe intense aux reflets violines.

Nez | Dévoile des arômes intenses de fruits mûrs, tels que la mûre, la cerise et le cassis, accompagnés de délicates notes toastées, de réglisse et d'épices.

Bouche | Ce vin se caractérise par son équilibre, avec des tanins mûrs qui apportent une agréable fraîcheur. On y retrouve des saveurs de fruits noirs tels que la mûre écrasée et le cassis, rehaussées par des touches toastées. La finale est riche et persistante.

Léger  Puissant

Fruité  Structuré

Conseils de service

A déguster entre 16 et 18°C

Château Pitron 2020 accompagnera à merveille une côte de boeuf, un gigot d'agneau, une tarte aux légumes, un plateau de fromages de caractère ou un dessert léger.

Récompense



Certification



Michel Pitron
Propriétaire du
Château Pitron