

CHÂTEAU PILLEBOIS

Mano à Mano

Un vin minéral, reflétant le terroir

Terroir : Sol gravelo-siliceux

Âge moyen des vignes : 20 ans

Appellation : Castillon Côtes de Bordeaux

Production : 850 bouteilles

Assemblage : 70% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon



A LA VIGNE

Culture raisonnée, travail du sol ou enherbement naturel et désherbage mécanique. Zéro herbicide. Certification HVE3.

Volonté de préservation de la biodiversité avec de très faible recours aux intrants. Taille guyot.

Vendange manuelle sur parcelle choisie et à maturité optimale, tri manuel, érafflage partiel des raisins.



AU CHAI

Fermentation alcoolique en petit cuvon, pigeage manuel, cuvaison douce pendant trois semaines.

Écoulage et soutirage par gravité. Fermentation malo-lactique en cuve.

Élevage de 12 mois en amphore italienne de 300L et françaises de 160L.

Micro-oxygénation naturelle du vin liée à l'amphore.

Mise en bouteilles à la propriété.

Vin sans utilisation d'allergène ni œuf.

Légère filtration lors de la mise en bouteilles.



DÉGUSTATION

Création originale du Château Pillebois, née de la rencontre de deux générations, réalisée de mano a mano.

Ce vin est la combinaison d'un savoir-faire, de notre approche moderne et de notre enthousiasme, pour lui apporter élégance et pureté.

La robe est grenat, brillante. Le nez exhale des notes complexes de griotte et d'épices. La bouche est ample et généreusement charnue.

Les tanins sont polis par l'élevage en amphore, la finale est longue, fruitée et épicée.

Un vin minéral, reflétant le terroir, libérant l'opulence du merlot et la structure du cabernet sauvignon qui le composent.

Décanter ou carafier avant le service pour réoxygéner le vin.

Apogée : 3 à 5 ans



SCEA Château Pillebois

6, chemin de Pillebois 33350 St Magne de Castillon
Tél. : 05 57 41 81 36 – Mail : contact@chateaupillebois.fr



ACCORDS METS & VIN

- Entrecôte
- Epaulé d'agneau
- Filet de bœuf



