

Blaye

# Château Les Pierrères

Blaye Rouge 2022

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

3 Étoiles et Coup de Cœur  
Guide Hachette des Vins  
2025



## Assemblage

85% Merlot, 15% Malbec.



## Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux.



## Viticulture

Vignes âgées de 40 ans et plus, plantées à une densité de 6000 pieds à l'hectare sur une superficie de 1 hectares.



## Vinification

Tri densimétrique, grappes entières. Fermentation à une température inférieure à 28°C. Cuvaision 3 semaines.

**Élevage** : 15 mois en fût de chêne 100% neufs.

**Production annuelle** : 10 000 bouteilles.



## Dégustation

Vin avec beaucoup de structure et de profondeur. La bouche est ample, charnue, riche mais très équilibré, cadrée par des tanins francs et salins qui poussent très loin la finale. Un beau vin de garde à la maturité aboutie, qui offre déjà un plaisir maximum.

**Notre conseil** : Pour l'apprécier dans sa jeunesse, ouvrez le 2 heures avant ou mieux, décanter le.

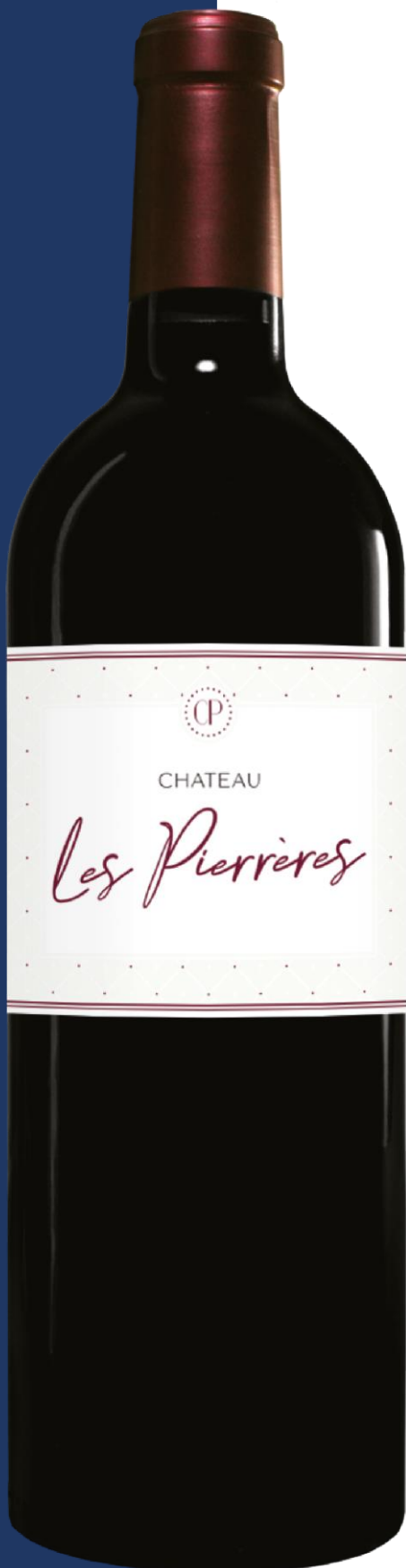
**Garde** : 10 à 15 ans.



## Accord mets et vin

Viandes rouges en sauce, entrecôte, gibier, fromages...

Photo non contractuelle



EARL Bordenave et Fils - 8 chemin de la Palanque - 33390 FOURS (FRANCE)  
Tel : +33(0)5 57 42 36 69 / +33(0)6 22 12 39 04 - email : chateau-hautcantaloup@wanadoo.fr  
www.chateau-haut-cantaloup.com

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK@chateauhautcantaloup

