

CHÂTEAU PILLEBOIS

Structure, complexité, puissance et rondeur

Terroir : Sol gravelo-siliceux

Âge moyen des vignes : 20 ans

Appellation : Castillon Côtes de Bordeaux **Production**: 8000 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 mécanique tôt le matin sur parcelles choisies et à maturité optimale, tri manuel, érafflage partiel des raisins.



AU CHAI

Vinification et élevage : sélection parcellaire, fermentation alcoolique en cuves béton autour de 26° puis cuvaison douce pendant trois semaines. Elevage avec un léger boisage.

Mise en bouteilles à la propriété.
Vin sans utilisation d'allergène ni œuf.
Légère filtration lors de la mise en bouteilles.



DÉGUSTATION

Le Château Pillebois est issu d'une sélection de vieilles et jeunes vignes apportant au vin structure, complexité, puissance et rondeur.

La robe est grenat, brillante.

Le nez à la fois complexe et charmeur, exhale des notes de fruits noirs, réglissées et fumées.

En bouche l'attaque est fraîche et charnue, sur des notes de cerise noire et de torréfaction. La finale se termine sur des notes épicées, toastées et des tannins soyeux.

Ouvrir de préférence 1 heure avant le service.

Apogée : 5 à 7 ans



ACCORDS METS & VIN

- Viande rouge grillée ou en sauce
- Burger maison
- Poke Bowl façon tartare de boeuf
- Tajine d'agneau
- Fromages affi nés
- Dessert chocolaté



SCEA Château Pillebois

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

Tél. : 05 57 41 81 36 – Mail : contact@chateaupillebois.fr



