

CUVEE PRESTIGE

CHATEAU PILET

1ères Côtes Bordeaux rouge
A.O.C



Vin rouge, 750ml
(red wine)

Cépages :
60% Merlot
40% Cabernet Sauvignon

Origine :

Bordeaux.

Vin issu du Château PILET.

Le suivi du vignoble, la vinification et l'élevage sont effectués sur le domaine.

Caractères :

Les raisins de Merlot et de Cabernet Sauvignon sont récoltés à bonne maturité sur des parcelles sélectionnées pour leur terroir.

Une vinification traditionnelle suivie d'un élevage en fûts de chêne pendant un an donne naissance à ce grand vin riche et puissant à souhait.

Véritable fleuron du Château PILET, ce vin de longue garde est digne des plus grands.

Servir :

Ce vin doit être servi chambré entre 18 et 20°C.

Vin rouge à apprécier au cours du repas, idéal en accompagnement de viandes rouges et fromages.

A consommer dès à présent mais s'embellira au cours du vieillissement.

Dégustation :

La robe est rouge pourpre soutenue, rehaussée par une belle brillance.

Le nez toasté offre une expression franche d'arômes de fruits noirs, soutenu par des notes confites révélant une belle maturité.

Après une attaque en bouche ample, ce vin révèle une belle harmonie de tanins soyeux et fins où les fruits rouges se mêlent à des notes grillées qui donne une sensation de sucrosité en finale.

Origin :

Bordeaux.

Wine from Château PILET.

Grape production, wine making and ageing take place on the family estate

Special features.

Serve:

Tasting: