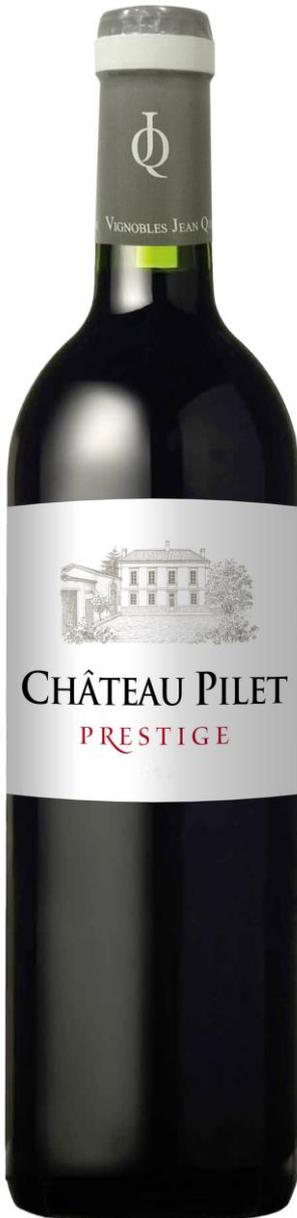


PRESTIGE
du
CHATEAU
PILET

Côtes de Bordeaux rouge
A.O.C



Vin rouge, 750ml
(red wine)

Cépages :
Cabernet Sauvignon

Origine :
Bordeaux.

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

Caractères :

Issu d'une même parcelle située sur un point culminant de la Gironde où sont plantés des pieds de Cabernet Sauvignon. Son altitude et son ensoleillement permet à nos Cabernets de murir très rapidement et donne donc naissance à des vins très riches et dense en bouche. Il est ensuite élevé durant un an en fût de chêne afin d'affiner ses tanins et donner l'avènement d'un très grand vin.

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.

Coming from the same plot located on a high point of the Gironde where vinestock of Cabernet Sauvignon are planted. Its altitude and sunshine allows our Cabernets to mature very quickly and therefore gives rise to very dense and rich wine in the mouth. It is aged for a year in oak barrels to refine the tannins and give the advent of a great wine.

Serve:

This wine should be served at room temperature between 18 and 20 ° C. Red wine to enjoy with food, ideal to accompany red meats and cheeses. To drink now but will beautify during aging.

Tasting:

*The dress is red purple color, enhanced by a beautiful shine.
The toasted nose offers a frank expression of black fruit flavors, supported by candied note revealing a beautiful maturity.
After a broad palate, this wine shows a beautiful harmony of silky tannins and fine where red fruits mingle with toasty notes that gives a sensation of sweetness*