



CHÂTEAU PILLEBOIS

TRADITION

2018

CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX

« Deuxième vin du Château Pillebois, plus rapidement accessible que la cuvée Vieille Vignes, il est issu d'une sélection organoleptique privilégiant la rondeur et le fruité des vins. »

VIGNOBLE

Entre Saint-Émilion et Castillon-la-Bataille, le Château Pillebois est un vignoble de 11Ha situé sur les graves fines de Saint-Magne-de-Castillon.

Nous attachons un soin particulier à l'élaboration de chaque cuvée selon les millésimes, de la vigne à la cave. Nous élevons en cuves, en barriques ou nouvellement en amphores en terre cuite.

Surface : 11Ha

Terrir : Sol gravo-siliceux, avec des parties plus ou moins argileuses ou à gros galets.

Encépagement : 70% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon

Âge moyen de la vigne : 30 ans

Densité de plantation : 5 000 à 6 700 pieds à l'hectare

Volume de production : 40 000 bouteilles

Responsable exploitation : Damien MENZATO

CULTURE

Conduite en culture raisonnée, travail du sol ou enherbement naturel, désherbage mécanique (non chimique), effeuillage.

SPÉCIFICATION

Label viticole **Haute Valeur Environnementale**, objectifs de préservation de la biodiversité et très faible recours aux intrants.

VINIFICATION

Sélection parcellaire, ramassage mécanique des raisins tôt le matin, tri de la vendange, fermentation alcoolique en cuve béton autour de 26° puis cuvaison douce pendant trois semaines, élevage en cuve béton.

Vin sans utilisation d'allergène de type lait (caséine) ni œuf (albumine).

Légère filtration lors de la mise en bouteille.

Mise en bouteille à la propriété.

Oenologue : Camille MOURGUES



DÉGUSTATION

La robe est pourpre.

Nez aux arômes délicats et complexes de fruits rouges mûrs.

La bouche est souple avec des notes torréfiées, les tanins sont fondus avec une belle rondeur en fin de bouche. Finale longue sur le fruit et des tanins soyeux.

Un vin qui conviendra parfaitement à toutes les occasions lors de repas entre amis, à déboucher lors d'un barbecue l'été au soleil ou bien en accompagnement sur des charcuteries ou un bon fromage.

Servir à 18° C, peut être dégusté jeune.