



CHÂTEAU PILLEBOIS

VIEILLES VIGNES

2018

CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX

« Premier vin du Château Pillebois, élaboré avec des vignes âgées de 35 à 60 ans, idéal pour les amateurs de grands 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

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

Encépagement : 70% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon

Âge moyen de la vigne : 50 ans

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

Volume de production : 13 000 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 parcelle, 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 grenat et brillante.

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

En bouche l'attaque est charnue, structurée, sur des notes de cerises noires et de torréfaction. La finale se termine sur des notes épicées, toastées et des tanins soyeux.

Un vin alliant élégance et finesse.

Vin de garde (7 à 10 ans) issu d'un beau millésime ensoleillé.

Il accompagnera parfaitement des repas de grandes occasions. Sur des gibiers, des viandes rouges grillées ou sur des desserts chocolatés.

Servir à 18° C, ouvrir de préférence 1 heure avant le service.

