

SAINT-EMILION GRAND CRU



CHATEAU

PIERRE 1<sup>er</sup>

# Château Pierre 1<sup>er</sup>

## SAINT-EMILION GRAND CRU

# 2024

Grâce à la vigilance et l'expertise de notre équipe, nous avons évité le mildiou, notamment grâce à des traitements effectués de nuit. La première quinzaine de septembre, marquée par des pluies, du soleil et des nuits fraîches, nous a poussés à intensifier notre travail à la vigne pour favoriser la maturation des raisins. La récolte, abondante (45 hl/ha), saine et surtout **très homogène**, offre un millésime équilibré et sans exubérance. La vinification a visé une concentration maîtrisée, évitant à la fois la fluidité et la rusticité. Un autre sport acrobatique !



### ENCÉPAGEMENT

75% de Merlot  
25% de Cabernet franc



### SOLS ET SOUS-SOLS

Sables, sables argileux et sables argileux sur graves.

Cette variété de sous-sols permet à la vigne de ne pas avoir de gros coups de stress sauf année caniculaire.



### MISE EN MARCHÉ

50 000 bouteilles



### GARDE

8 à 10 ans

### COMMENTAIRE

Une matière expressive, équilibrée et aromatique, un milieu de bouche présent avec une finale souple et relativement longue



### ANALYSE GUSTATIVE

Le vin en bouche:

Léger / **Mi-corsé** / Corsé



Persistance des saveurs:

Courte / **Moyenne** / Longue



Texture:

Mince / **Souple** / Grasse / Onctueuse

