

Château Pimorin

Haut-Médoc

*Un vin souple, bien équilibré, rond à la structure ferme et élégante, fruitée avec de copieux arômes de fruits rouges bien mûrs entrelacés avec des épices et des tannins doux. Bonne aptitude au vieillissement
A déguster sur une viande rouge ou du petit gibier ainsi que des fromages.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Le Château Pimorin vient du mélange de cuvées choisies de Château FontestEAU, une propriété située dans la ville de Saint Sauveur près de Pauillac, reconnue pour la qualité de ses vins. Le domaine date du 13ème siècle et aurait été visité par François 1er. Les pèlerins de Compostelle prendraient le chemin qui borde les murs du château.

SUPERFICIE : 32 hectares

NATURE DU SOL : Sablo-graveleux sur une épaisse dalle calcaire.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc.

Age des vignes : 35 ans

VENDANGES : Manuelles et mécaniques, à maturité optimale des raisins.

Rendement Limité de 47 hl/ha

VINIFICATION : Méthodes traditionnelles dans cuves en acier inoxydable thermorégulées modernes. Macération pendant 3 à 4 semaines.

ELEVAGE : En cuves et en barriques de chêne neuves durant un an.

PRODUCTION MOYENNE : 10 000 bouteilles par an

MEDAILLES & REVUE DE PRESSE :

Mill. 2012

OR : Concours de Bordeaux 2015

