

Château Saint-Jean Lez Durance

PIMAYON

Pierrevert - Rouge 2015



Région :	Provence-Corse
Appellation :	Pierrevert
Cuvée :	PIMAYON
Couleur :	Rouge
Millésime :	2015
Cépages :	Carignan (20%) / Grenache (30%) / Syrah (50%)
Alcool :	15 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pigeage fréquent, Macération pré fermentaire à froid, Eraflage.

Elevage en vieux foudre de chêne, Elevage en fût de chêne, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur violine, profonde, reflets pourpres.

NEZ : Boisé, puissant, intenses arômes de tabac brun, généreux arômes de fruits cuits, arômes de cacao, arômes de poivre noir, arômes de café.

BOUCHE : Gourmande, concentrée, veloutée, notes de réglisse, notes balsamiques, notes de cacao, tanins denses, tanins soyeux, tanins charnus, rond, corps puissant, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 17°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges en sauce, Gibiers à plume, Gibiers à poil, Bœuf bourguignon, Daube de taureau



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2017 : 14/20

Le guide Hachette des vins 2017 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

