



Château Pertignas Grands Vins de Bordeaux

Pierre et Vincent Gauthier élaborent les vins du château Pertignas, à Saint Vincent de Pertignas.

Dans ce magnifique village de l'Entre-deux-Mers, entouré de plateaux, de forêts, de vignes et de vieux bâtiments, le château Pertignas fait partie prenante du paysage.

Les caractères des deux vigneron et leur qualité de vie se retrouvent dans leurs vins : authentiques, réjouissants, sincères et remarquables !

Les vignes sont travaillées de manière raisonnée et réfléchie (travail des sols, travaux manuels ...).

Pour les vinifications, les terroirs aident les raisins à s'exprimer plus que les outils technologiques !

Les rouges (fruités ou puissants), toujours mûrs, sont élevés en cuve, sans bois alternatif ou élevés en barriques.

Les vins frais (rosé et blancs secs) sont vifs et corpulents.

Les vins sont connus de grandes tables, de magasins spécialisés et de divers concours.

Pertignas en blanc Muscadelle / Sauvignon

Alliance d'un cépage galvaudé un temps, la Muscadelle avec ses arômes floraux, et du Sauvignon Blanc mûr et rafraîchissant.

- **Appellation**

AOC Bordeaux Blanc

- **Encépagement**

Muscadelle (50%), Sauvignon blanc (50%)

- **Terroir**

Plateau Argilo-calcaire

- **Densité**

6500 pieds/ha

- **Âge du vignoble**

Vignes plantées en 2017

- **Vinification et élevage**

Les Sauvignons les plus mûrs sont macérés, pressés et vinifiés à part. La Muscadelle est ramassée très tard et pressée directement après fermentation à froid et un élevage sur lies fines, les jus sont assemblés pendant la filtration.

- **Production et contenants**

5000 bouteilles de 75cl

- **Millésimes produits**

Tous les ans depuis 2019

- **Typicité / dégustation**

Joli blanc à la robe délicatement dorée, rafraîchissant et très aromatique. La vivacité du Sauvignon bien mûr fait jaillir le côté riche et floral de la Muscadelle. Régalez-vous avec des fruits de mer cuits ou simplement en guise d'apéritif !

- **Accords met-vin**



Végétarien



Volaille



Apéritif et snacks



Poisson maigre

