

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 vignerons 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.

CUVEE VIN DE COPAINS

Sa définition ?

Atypique, charmue, souple et fruitée,
facile à ouvrir en toutes circonstances,
conviviale, certaine d'apporter un plaisir immédiat !

<u>APPELLATION</u>	ACC Bordeaux Supérieur
<u>ENCEPAGEMENT</u>	Merlot, 60%, Carménère 20%, Petit verdot 20%
<u>TERROIR</u>	Plateau Argilo-calcaire
<u>DENSITE</u>	5500 pieds/hectare
<u>AGE DU VIGNOBLE</u>	Moins de 10 ans, pour moitié, et plus de 30 ans, pour l'autre
<u>VINIFICATION ET ELEVAGE</u>	Assemblage original de Merlot très mûr et très sucré avec de vieux cépages bordelais, devenus confidentiels : la Carménère et le Petit verdot. Extraction maîtrisée des tanins et de la couleur par des remontages quotidiens, macération à chaud pour offrir la matière, puis cuvaison rapide, avant mise en bouteille sans filtration
<u>PRODUCTION ET CONTENANTS</u>	Environ 8000 bouteilles de 75 cl
<u>MILLESIMES PRODUITS</u>	2014, 2015
<u>TYPICITE/DEGUSTATION</u>	Atypique et original, ce vin charnu est élaboré seulement à base de raisins mûrs ! Idéal dans sa jeunesse, c'est un vin franc, ensoleillé et fruité qui plaît aux amateurs éclairés comme aux novices ! Une jolie couleur, beaucoup de matière mais pas de tanins secs, du fruit et une belle structure, il accompagne tout type de plat ! Un vrai vin de copain !

