



CHATEAU DES PÈLERINS

Appellation : Pomerol

Terroir : Sablonneux-graveleux, sous-sol riche en crasse de fer typique du terroir de Pomerol.

Cépages : 80% merlot - 10% cabernet franc - 10% cabernet sauvignon

Surface vignoble : 3.5 Hectares

Age des vignes : 30 ans

Travail : Traditionnel avec amendements organiques, taille en guyot simple.

Vendanges : manuelles

Vinification : Traditionnelle en cuves (thermorégulation)

Elevage : en cuves et en barriques.

Dégustation

Arômes intenses de chocolat, de craie et de prunes. Sa structure est plutôt souple finissant sur des tanins de velours.

Service : Chambré (18°)

Accord mets : souris d'agneau, filet mignon de porc.

Origine

Cette petite propriété familiale travaille ses vignes dans la plus pure tradition (vendanges manuelles, élevage en fûts de chêne) depuis plus d'un siècle sous quatre générations. La fille des propriétaires, perpétue la tradition tout en apportant des innovations sur les méthodes de vinification et sur la conduite de la vigne.

