

A bottle of Château Saint-Pierre Cuvée Baptiste wine stands on the left, partially wrapped in a red, textured fabric. The bottle is dark with a prominent label that reads 'CHATEAU SAINT-PIERRE' and '2000 Baptiste'. To the right, a glass filled with red wine sits on a surface. The background is a warm, textured wall with a glowing light source, creating a soft, atmospheric glow.

CHATEAU SAINT-PIERRE

Cuvée Baptiste

L'assemblage des raisins issus des plus vieilles vignes du Château allié à une vinification traditionnelle font de ce vin prestigieux une cuvée d'exception. Nul ne pourra résister aux charmes de ce vin plein de richesse et de générosité. Afin de garantir sa qualité, cette cuvée n'est disponible que les années de grand millésime.

CHATEAU SAINT-PIERRE

Cuvée Baptiste



CÉPAGES

90% de Syrah et 10% de Cabernet-Sauvignon

DÉGUSTATION

Belle robe grenat, profonde, très intense.

Nez puissant expressif aux arômes de vanille, noix de coco, bois exotique, évoluant rapidement vers la truffe, le sous-bois puis vers des arômes de torréfaction, cacao pour finir sur des notes réglissées. Attaque en bouche franche, tanins bien mûrs enveloppant tout le palais, avec une fin de bouche puissante et persistante. Arômes en bouche rappelant ceux du nez. Vin possédant un bon potentiel d'évolution, apte au vieillissement.

Un vin de haute expression à marier à des plats corsés tels sanglier, chevreuil, grives, plats à base de truffes... et bien entendu fromages divers affinés.

VINIFICATION, ÉLEVAGE

Le raisin est issu des plus vieux cépages du Château, il est trié et seules les baies en sur-maturité sont sélectionnées et mises en cuve. Après une macération de 48 heures la fermentation est effectuée à température contrôlée. Afin d'extraire le maximum de matière, la cuvaison est réalisée à haute température et peut durer jusqu'à 1 mois.

Des dégustations quotidiennes permettent de définir le moment optimum du pressurage. Seul le vin provenant des premières pressées est conservé. Il est ensuite mis en fûts de chêne pendant environ 2 ans, puis embouteillé et gardé dans les caves du Château plusieurs mois avant d'être commercialisé.