

CHATEAU SAINT-PIERRE

Tradition

Le Château Saint-Pierre doit sa renommée à cette cuvée très typée, élaborée depuis plusieurs décennies dans les caves du Château où l'on a su marier les méthodes de vinification traditionnelles avec les techniques modernes.



CHATEAU SAINT-PIERRE

Tradition



CÉPAGES

Blanc : 40% de Rolle, 30% de Clairette et 30% d'Ugny-Blanc

Rosé : 40% de Grenache et 60% de Cinsault

Rouge : 80% de Syrah, 10% de Mourvèdre et 10% de Cabernet-Sauvignon

Ces pourcentages sont susceptibles de varier suivant les millésimes

DÉGUSTATION

Blanc : belle robe pâle, brillante. Nez très floral, fleurs blanches, genêts, avec une évolution vers des notes de fruits secs, ananas. Attaque en bouche franche et agréable. Vin gras et rond. Arômes de bouche rappelant le nez, bel équilibre, bonne persistance aromatique. Il sera idéal pour tous les plats de poissons grillés et crustacés.

Rosé : robe élégante, pâle, avec quelques reflets saumonés. Nez puissant, pêche blanche avec des notes épicées, évolution vers des senteurs d'abricots confits, goyave, fruits exotiques. Belle ampleur en bouche, vin riche avec beaucoup de caractère, grande persistance aromatique typique au terroir unique du Château Saint-Pierre. Son caractère lui permettra d'accompagner des plats à tendance méditerranéenne.

Rouge : robe rubis assez légère, nez franc, arômes fruités, petits fruits rouges. Attaque souple, bonne rondeur, tanins mûrs bien enveloppés. Parfait pour les grillades et les viandes rôties.

VINIFICATION, ÉLEVAGE

Blanc et Rosé : La vendange s'effectue manuellement, le raisin macère en cuve pendant 4 heures pour le blanc et 18 heures pour le Rosé. La température est rigoureusement contrôlée et maintenue à 14°C. Le pressurage est doux. Les jus de presse sont écartés pour le Blanc, assemblés avec les jus de goutte pour le Rosé. On procède ensuite à une décantation naturelle du jus pendant 24 heures afin d'éliminer toutes particules herbacées ou minérales indésirables. La fermentation alcoolique s'effectue à 20°C. La fermentation malolactique s'effectue sur le Rosé afin qu'il exprime ses arômes de terroir, et développe sa rondeur et sa longueur en bouche. Elle est bloquée sur le Blanc lui permettant de conserver toute sa fraîcheur. Les vins sont ensuite conservés en cuve avant d'être mis en bouteilles.

Rouge : Afin d'éviter tous goûts herbacés indésirables, dès leur arrivée à la cave, les baies de raisin sont égrappées. Elles sont ensuite mises en cuve et chauffées pendant quelques heures. La dissolution des arômes et des parfums dans le jus en est améliorée. La fermentation s'effectue à 28°C, puis le vin est pressé. Après sa fermentation malolactique il sera mis en bouteilles et gardé quelques mois en cave.