

CHÂTEAU LE PIAT

CÔTES DE BOURG 2022



L'ANALYSE DU CONSULTANT

La robe est grenat, aux reflets pourpres. Le nez est flatteur, sur les fruits frais des bois. L'attaque est souple, bien enrobée et soyeuse. Les tannins bien mûrs s'intègrent très bien dans cette texture et participent à la longueur du vin. La finale est fraîche et fruitée.



MASSIE - LAVENU - BLANCHARD - BOCCHIO

L'AVIS DU PROPRIÉTAIRE

Un des millésimes du Piat les plus aboutis, grâce à la météorologie chaude et sèche de l'année, grâce aussi à la fraîcheur de nos argiles qui a permis de préserver l'équilibre des raisins pour donner vie à un vin de texture, très gourmand.

SÉLECTION JACQUES DUPONT

« Mûre, réglisse, bouche Zan à la violette, tanins veloutés. Long. » 15/20



contact@chateaulepiat.com
www.chateaulepiat.com



CHÂTEAU LE PIAT



LA PROPRIÉTÉ

Chartreuse du XVIII^{ème} siècle, le domaine appartient depuis 2010 à la Famille Baillou. Il s'étend sur 13,50 ha dont 7 ha de vignes d'un seul tenant, bordées de bois et de prairies, jouxtant la rivière « le Moron », à Tauriac (30 km de Bordeaux).

LE TERROIR

Climat : Océanique tempéré.

Type de sols : coteaux et plateau argilo-calcaire exposés au Sud, dominant la Dordogne.

Encépagement : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Malbec.

Age moyen des vignes : 33 ans

Conduite du vignoble : utilisation des techniques viticoles traditionnelles et innovantes pour s'adapter aux caractéristiques intrinsèques de chaque millésime dans le but de révéler chaque année le meilleur de ce beau terroir au travers des raisins, tout en limitant au mieux l'impact environnemental.

Démarche environnementale : Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3.

LA RECOLTE 2022

Vendanges : première quinzaine de septembre à maturité optimale

Vinification : traditionnelle en cuves inox thermorégulées, cuvaison de trois semaines.

Élevage : 24 mois en cuve inox thermorégulée.

Assemblage : 80% Merlot, 15% Malbec, 5% Cabernet Franc.

LE SERVICE

Entre 12°C et 14°C, après 30 minutes d'ouverture sur des grillades, des viandes rouges, des volailles rôties, du fromage.