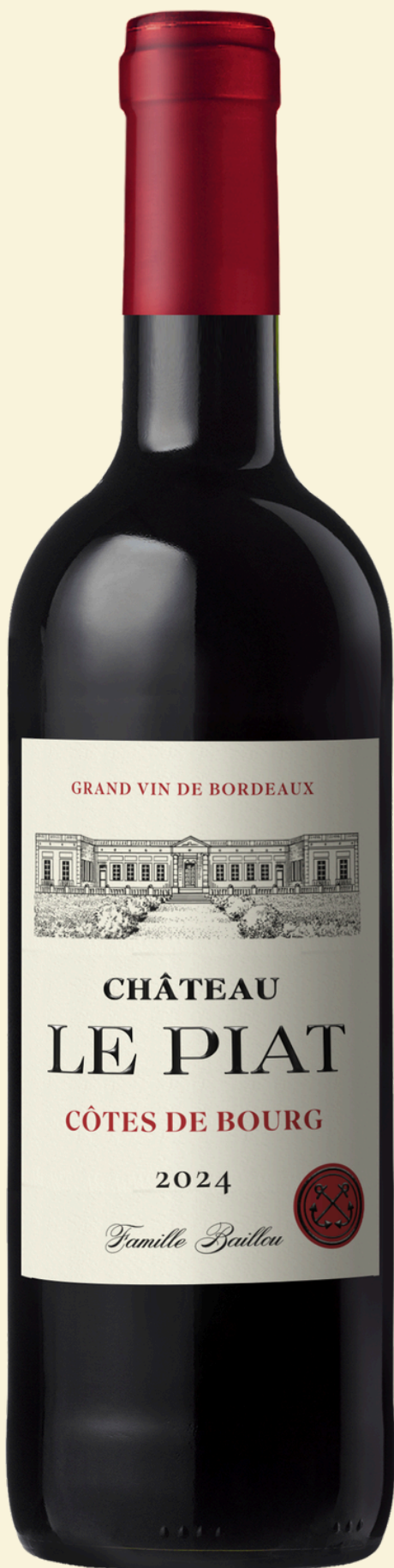


CHÂTEAU LE PIAT  
CÔTES DE BOURG 2024



CHÂTEAU  
LE PIAT



91-93 pts

*Yves Beck*

"..un vin sapide et prometteur.."

90 pts

JANE ANSON  
INSIDE BORDEAUX

"..À suivre de près.."

89-90 pts

JAMES SUCKLING.COM 

"..Fruité et juteux.."

88-90 pts

**JEB DUNNUCK**

"..une profondeur à toute épreuve.."

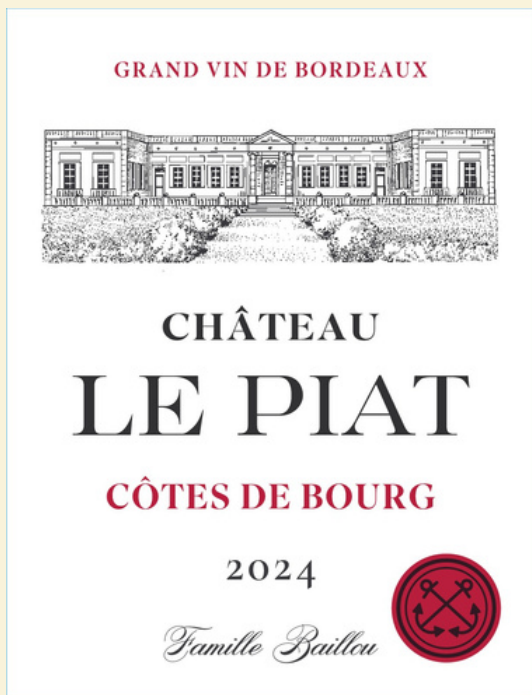
87-89 pts

• Antonio Galloni  
**vinOUS**

"..un vin séduisant et aromatique.."

# CHÂTEAU LE PIAT

## CÔTES DE BOURG 2024



## L'ANALYSE DU CONSULTANT

Le Piat 2024 séduit par son nez intense de pivoine, fruits rouge et épices. En bouche, dès l'attaque un vin franc et porté par une belle trame tannique liée au rôle significatif du Malbec dans l'assemblage



## L'AVIS DU PROPRIÉTAIRE

Un millésime éprouvant de part ses conditions météorologiques mais rassurant grâce à la résilience du terroir et sa capacité à produire des raisins de qualité. La vinification parcellaire méticuleuse a permis de révéler un vin expressif et élégant pour mon tout premier millésime au Piat



# CHÂTEAU LE PIAT



## LA PROPRIÉTÉ

Chartreuse du XVIII<sup>ème</sup> 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 :** argilo-calcaire en coteau et plateau, installés sur la corniche dominant la Dordogne

**Encépagement :** Malbec, Merlot, Cabernet Franc

**Age moyen des vignes :** 33 ans

**Conduite du vignoble :** Les 7 ha divisés en 16 parcelles homogènes en fonction de leur géomorphologie, de leur portegreffe et de leur clone. Adaptation des interventions à la variation de vigueur que ce soit pour la fertilisation verte, les travaux manuels traditionnels, mécaniques ou pour affiner la lutte parasitaire.

**Démarche environnementale :** Protection Intégrée des Cultures (PIC), Certification Haute Valeur Environnementale HVE 4

## LA RECOLTE 2024

**Vendanges :** les 30 septembre et 5 octobre 2024, tri des raisins mécanique et manuel.

**Vinification :** traditionnelle en cuve inox thermorégulée pour le Merlot. Vinification intégrale en barrique par infusion en barrique de forme ovoïde tronquée (sous pression) pour les Cabernet Franc et Malbec.

**Élevage :** 12 mois dont 50% en cuve inox thermorégulée et 50% en barrique de fermentation d'un et deux vins, de chêne français (grain fin).

**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.



contact@chateaulepiat.com  
www.chateaulepiat.com

