

CHÂTEAU LE PIAT
CÔTES DE BOURG 2025



CHÂTEAU
LE PIAT



92-93 pts

JAMES SUCKLING.COM 

"..Précis en bouche.."

89-91 pts

• Antonio Galloni
vinOUS

"..très élégant et raffiné.."

88-90 pts

JEB DUNNUCK

"..un profil harmonieux.."

88 - 90 pts

The Wine Cellar

"..Des arômes de cerises, de prunes,
d'herbes, de réglisse, de chocolat noir.."

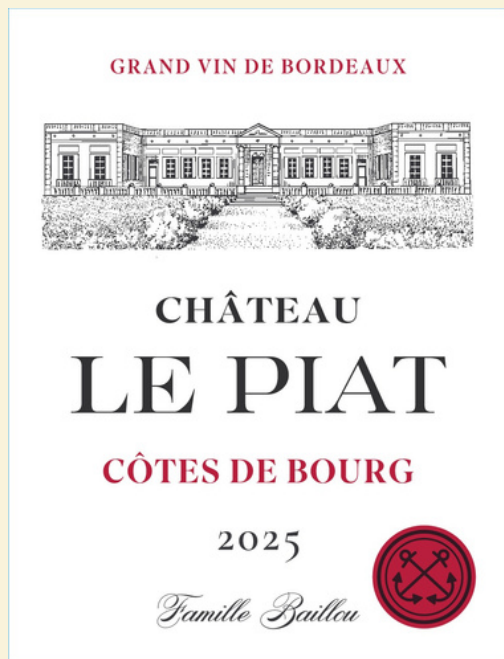
89 pts

Decanter

"..Idéal pour un verre en milieu de
semaine .."

CHÂTEAU LE PIAT

CÔTES DE BOURG 2025



L'ANALYSE DU CONSULTANT

Un nez marqué par des arômes de fruits frais et croquants, soutenus par de subtiles notes

boisées parfaitement intégrées. La bouche séduit par son équilibre, sa texture harmonieuse et son fruit éclatant. Structur finesse, le vin propose une belle fraîcheur avec une puissance modérée, alliant élégance et équilibre.»

DERENONCOURT
VIGNERONS
CONSULTANTS

MASSIE - LAVENU - BLANCHARD - BOCCHIO

L'AVIS DU PROPRIÉTAIRE

« Un millésime remarquable où la fraîcheur de nos sols ont parfaitement régulé les conditions météorologiques chaudes et sèches, favorisant ainsi la maturité des raisins tout en préservant ses équilibres. L'extraction précise du potentiel des raisins a permis d'obtenir un vin d'une grande harmonie, gourmand, taillé pour la garde, on aurait aimé en avoir davantage ! »



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 : 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 2025

Vendanges : du 12 au 19 septembre, 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 : 85% Merlot, 10% 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.