

CHÂTEAU LE PIAT

ROSÉ 2025



L'ANALYSE DU CONSULTANT

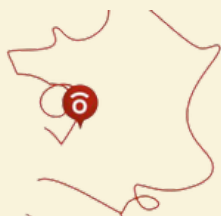
La robe est translucide avec des reflets saumonés. Le nez est expressif sur les fruits frais, les agrumes. L'attaque est souple, la bouche gourmande. La rondeur laisse place à une finale fraîche sur des notes acidulées de fruits à chair blanche.



MASSIE - LAVENU - BLANCHARD - BOCCHIO

L'AVIS DU PROPRIÉTAIRE

« Le Petit Piat Rosé est une autre cuvée clin d'œil. Cette fois-ci aux vacances d'été passées sur la côte d'azur et toujours accompagnées d'un rosé de la région, les pieds dans l'eau. La volonté de la famille Baillou est donc de produire un vin rosé qui s'en rapproche par son expression aromatique ; ainsi que pour son instant de consommation. »



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 viti-coles 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 4.

LA RECOLTE 2024

Vendanges : Première quinzaine de septembre

Vinification : Saignée de cuves inox thermorégulées en début de fermentation alcoolique.

Élevage : 3 mois en cuve inox thermorégulée.

Assemblage : 60% de saignées de Merlot, 20% Malbec, 20% Cabernet Franc

LE SERVICE

Entre 10°C et 12°C, à l'apéritif ou sur une entrée froide.



contact@chateaulepiat.com
www.chateaulepiat.com

