

LE PETIT PIAT CLARET



L'ANALYSE DU CONSULTANT

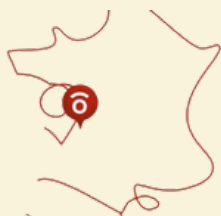
La robe est claire, couleur rubis. Le nez est expressif sur les fruits rouges. L'attaque est vive, la bouche équilibrée. La rondeur laisse place à une finale fraîche avec des notes de bonbons acidulé très désaltérant.



MASSIE - LAVENU - BLANCHARD - BOCCHIO

L'AVIS DU PROPRIÉTAIRE

« Le Petit Piat est une cuvée clin d'œil à l'époque où tout à commencé pour le domaine et où l'on produisait et buvait du vinum clarum, le fameux Claret apprécié pour sa fraîcheur et sa vivacité. La volonté de la famille Baillou est de remettre au goût du jour ce vin rouge clair, fruité et digeste, issu de saignées et d'assemblage, tout en s'ouvrant aux nouvelles tendances de consommation. »



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 2024

Vendanges : deuxième quinzaine de septembre

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

Élevage : 6 mois en cuve inox thermorégulée.

Assemblage : 80% de saignées de Merlot, Malbec, Cabernet Franc et 20% de Merlot

LE SERVICE

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