

Château Lecourt Caillet



Cuvée Pierre



ENCEPAGEMENT:

100 % Merlot.

PRODUCTION ANNUELLE:

700 Bouteilles.

RENDEMENT:

45HL/Hectare

TRAVAIL DE LA VIGNE:

Des vendanges vertes sont effectuées sur nos plus vieilles et meilleures vignes, sur un sol argilo-calcaire où seules les plus belles grappes ont été conservées en petit nombre pour donner une meilleure maturation, permettant de créer pour vous un vin Haute Couture. Les vendanges sont réalisées à la main.

VINIFICATION:

La vinification se fait intégralement en barrique neuve de 500L de chênes français sélectionnées par nos soins.

ELEVAGE:

Barrique de chêne français 100 % neuf.

DEGUSTATION:

Nous l'avons voulu avec du caractère, à la fois séducteur par sa finesse, généreux par sa complexité et très équilibré aux tanins souples et gourmands. La vinification intégrale en barrique permet un mariage du bois et du vin plus intime et plus harmonieux. Une longue vie lui est assurée, offrant aux connaisseurs patients sa belle complexité aromatique.

Château Lecourt Caillet



70 chemin du Moulin de Taillade
33420 GENISSAC

Tel : 05 57 24 46 04 / Fax : 05 57 24 40 18 / Port : 06 07 09 14 29

e-mail : denis.lecourt@wanadoo.fr

www.chateaulecourtcaillet.fr