



CHÂTEAU FRANC PIPEAU

SAINT-EMILION GRAND CRU - 2016

NOS SÉLECTIONS

Depuis cinq générations, la famille Bertrand pérennise sa passion de la vigne et du vin.

Aujourd'hui, Jacques Bertrand et ses enfants transcendent ce savoir-faire en alliant modernité et respect de traditions.

Exposé sur le coteau sud-est de Saint-Hippolyte, le vignoble couvre une surface de 6,30 hectares, et fait l'objet de sélections rigoureuses : ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage permettent de gérer le rendement en optimisant la qualité. Les vendanges se font à la main puis le raisin est sélectionné sur table de tri.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : SAINT-EMILION.

TERROIRS : ARGILLO-CALCAIRE ET SABLO-GRAVELEUX.

SUPERFICIE : 6,30 HECTARES.

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 500 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 45 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET FRANC.

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 28 ANS.

LE VIN



Assemblage

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Elevage

En cuves inox et ciment thermo régulées pendant 15 mois.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé dès maintenant, atteindra sa plénitude vers 2022.

Dégustation

Une robe rubis à pourpre intense, brillante et vive.
Un nez franc et intense marqué par des notes de fruits frais et finement boisé.
L'attaque est franche et évolue sur un bel équilibre et un beau volume, les tanins sont fondus sans agressivité.
La finale est longue sur des notes de fruits frais.

Accompagnement

S'appréciera accompagné de volaille, de gibier, de canard ou de fromages tel que le Brie, l'Edam ou l'Emmental.

