



Château de Pierreux Brouilly 2006

La Situation Géographique

Ancré au pied du Mont Brouilly, le Château de Pierreux compte parmi les plus belles demeures du Beaujolais. Plusieurs siècles d'histoire ont façonné cette ancienne maison forte du XIII^{ème} siècle dont deux tours subsistent encore. Le Château de Pierreux a été remanié à plusieurs reprises au fil du temps. Ses caves voûtées datent du XVII^{ème} siècle tandis que l'actuelle bâtisse fut construite au XIX^{ème}. Le vignoble s'étend sur 77 ha de vignes enracinées sur des terrains granitiques mêlant sable, porphyres, schistes et silice. Avec ce vin, issu d'une vinification sans artifice de l'élégant et coloré cépage gamay, la Maison Mommessin laisse pleinement s'exprimer le fruit et le terroir.

La Vigne

Cépage : gamay

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Age de la vigne : 40/45 ans

Taille : gobelet (à la Ninon)

Philosophie de travail :

- une culture en lutte raisonnée. Décavaillonnage, griffage, lame inter ceps.
- Utilisation du cheval pour la culture des rangs les plus étroits et les plus inaccessibles.

Cette philosophie répond à 3 objectifs :

- Limiter l'apport de produits chimiques à la vigne

La Vendange

Un tri minutieux à la cuve et en cuverie est effectué afin de vinifier les plus beaux raisins.

Les moûts du Château de Pierreux se distinguent par leur richesse en anthocyanes et tannins (myrtille et cassis), leur forte concentration en sucres et leur finesse en bouche.

- Rétablir l'équilibre physiologique de la vigne
- Protéger le terroir et l'environnement

Les notes de dégustation du Château de Pierreux 2006

Sa robe est d'un rubis intense. Le nez est élégant et complexe, sur des notes de petits fruits noirs (myrtilles et cassis), et de touches florales (iris et violette). La bouche puissante dévoile ses arômes de fruits soutenus par des tanins souples et riches, caractéristiques de ce vin. Une structure qui lui permet d'accompagner à merveille les viandes rouges.

Garde : 5 à 6 ans.