



Cellier des Cigales

IMPORTATION PRIVÉE DE VINS

John Auger  
Agent promotionnel

Tel : 514 352 2888  
Télec : 514 352 0996

## Vignobles Silvestrini Domaine de la Pointe

*Appellation Pomerol contrôlée*



*Les vignobles Silvestrini : une propriété de 30 hectares, qui s'est construite d'année en année, depuis trois générations. Les grands parents, n'ont manqué ni d'audace, ni de courage, lorsqu'ils ont acquis à Lussac, en 1958, cette toute petite propriété d'un hectare de vigne, qui s'étend maintenant sur trois des plus grandes appellations du Libournais : Lussac-Saint-Emilion, Montagne-Saint-Emilion, et Pomerol.»*

*Médaille d'Argent concours de Bordeaux 2013*

**CÉPAGES :** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

**CULTURE:** Basée sur le respect du sol. Viticulture raisonnée. Ébourgeonnage, vendange en vert.

**AGE DES VIGNES:** 50 –75 années.

**VINIFICATION :** Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées pendant 10 à 15 jours en cuves inox thermorégulées, 4 à 5 remontages de courte durée par jour en début de macération puis brassage au CO2. Fermentation malolactique naturelle en cuve. Pressurage pneumatique. En fûts de chêne neufs français pendant 12 mois.

**DÉGUSTATION:** Un vin d'une complexité aromatique délicate, sur des notes de cassis, mûre, violette, cuir, truffe et épices. La bouche riche et suave, présente des tanins ronds et souples, bien équilibrés, et une finale généreusement fruitée et charmeuse. Une grande élégance et un beau potentiel. Ce vin accompagnera à merveille vos gibiers, viandes rouges, magrets de canard, foie gras et desserts aux fruits rouges. Ce vin élégant et rond présente de jolis arômes fondus, qui apportent de la souplesse et de la complexité au vin. A parfaite maturité, il est délicieux dès à présent.



**POTENTIEL DE GARDE :** 10-15 ans.

Code : 15167233

Prix : 66.50

Format : 750 ml

SCEA Vignobles Silvestrini, Lussac, France 33570/ info@cellierdescigales.com



[www.cellierdescigales.com](http://www.cellierdescigales.com)

