

Vignobles Silvestrini Vieux Moulins du Château Chéreau

AOC Montagne St-Émilion



Les vignobles Silvestrini sont 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-Émilion, Montagne-Saint-Émilion, et Pomerol.»

- CÉPAGES :** 65% Merlot, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
- CULTURE:** Basée sur le respect du sol. Viticulture raisonnée. Ébourgeonnage, vendange en vert.
- Viticulture :** Taille en Guyot double et Guyot simple, enherbement un rang sur deux, éclaircissage, un à deux effeuillages en fonction de la climatologie.
- VINIFICATION :** Fermentations alcooliques 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. Pressurage pneumatique. Fermentation malolactique naturelle en cuve.
- DÉGUSTATION:** Ce vin présente une couleur rubis soutenue, un nez très expressif sur le fruit rouge, délicatement épicé avec des tanins rond et fondus et un bel équilibre sur la fraîcheur. Il se mariera à merveille avec vos viandes rouges et petits gibiers, certains poissons à chair ferme grillés, et vos fromages savoureux.
- POTENTIEL DE GARDE :** Dès à présent mais peut attendre.

