

J.J. MORTIER & C^{ie}

Château Vieilles Pierres

Propriété familiale depuis deux générations
Lussac St Emilion



LE VIGNOBLE

Sol : constitué d'argile froide.

Superficie : 20 hectares.

Cépages : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc.



LA VINIFICATION

Le vin est entièrement vinifié en cuves.

Elevage Fût/Cuvée : sans passage en barriques.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Des arômes de fruits mûrs avec des notes empyreumatiques. C'est un vin bien équilibré où les fruits tels que le pruneau ou le cassis dominent.



Le Merlot, majoritaire, confère de la rondeur et du charme sans toutefois masquer la fraîcheur et la minéralité apportées par le Cabernet Franc. Cet assemblage rend ainsi ce vin plus complexe.



A consommer sur de la charcuterie, des viandes blanches et rouges, fromage de chèvre.

