

DES VIGNERONS SOLIDAIRES POUR UN COMMERCE RESPONSABLE

VIGNERON  
PAYSAN  
WINEGROWER FARMER

# Château La Rose Piney

Saint-Emilion Grand Cru

## PETITE QUANTITÉ, GRANDE QUALITÉ

Après avoir travaillé 15 ans sur la grande propriété familiale de plus de 70 hectares, Pierre Lavau a fait le choix en 2001 d'écrire sa propre histoire, selon ses convictions. Depuis, il gère un vignoble beaucoup plus petit, de 15 hectares, en suivant des critères de qualité très exigeants, pour créer des vins d'exception. Son terroir lui permet de vinifier des appellations Castillon Côtes de Castillon et Saint-Emilion Grand Cru, et les vins sont à la hauteur de leur renommée ! Toujours dans l'idée de concevoir des vins de grande qualité et de se faire plaisir, Pierre s'est lancé en 2011 dans la production d'une cuvée très confidentielle de blanc sec, composée de cépages de Bourgogne, Vallée du Rhône et Gers qu'il adore. Leur assemblage est certes inédit, mais cela constitue un challenge qu'il ne craint pas de relever.

## LE VIGNOBLE

Vignoble de 15 hectares dont 2,15 hectares pour le Château La Rose Piney. Situé sur le plateau argilo-calcaire de l'appellation Saint-Emilion. Encépagement : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon pour les vins rouges, et Chardonnay, Roussane et Colombar pour les vins blancs.

## CHÂTEAU LA ROSE PINEY

AOC Saint Emilion Grand Cru

Âge moyen des vignes : 41 ans.

Cépages : Assemblage de Merlot à 80%, Cabernet Franc à 12% et Cabernet Sauvignon à 8%.

Vinification en cuves béton revêtu et inox.

Elevage d'un an en barriques neuves à 33%.

La dominante de Merlot apporte chair, richesse et complexité au vin, tandis que la touche de Cabernet Franc lui procure finesse aromatique et développe son aptitude au vieillissement. La note de Cabernet Sauvignon permet de structurer l'ensemble, dont les tannins seront fondus par la suite lors de l'élevage en barriques. A déguster entre 3 et 10 ans.

## LE GIE VIGNERONS D'AQUITAINE

L'ensemble des vignerons du GIE représente 1.200 hectares de vignes et 62.500 hectolitres de production (8 millions de bouteilles). Ils respectent leur environnement et souhaitent vivre de leur travail en famille. Ils utilisent les moyens de vente et de marketing qui impliquent la maîtrise des réseaux de distribution, des prix de vente, des marges de tous les acteurs de la filière. Ils aiment leurs produits et partagent leur passion avec les consommateurs.



GIE VIGNERONS D'AQUITAINE

BORDEAUX AQUITAINE WINES

Château Petit Fombrauge - BP 20107 - 33330 SAINT-EMILION - FRANCE - Tél. +33(0)5 57 24 77 30 - petitfombrauge@terre-net.fr