

L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation A.O.C. Pauillac

Château Tour de Pibran





Région

Bordelais

Sous région

Pauillac

Situation géographique

Producteur: Axa millésimes

Au nord de Pauillac

Millésime

Note:





Principaux cépages

45 % Cabernet-Sauvignon, 55 % Merlot

Nature du sol

Coupe de graves garonnaises

Climat

Océanique

Observations

- □ A.O.C. depuis 1936.
- □ Uniquement des vins rouges.
- □ Superficie de l'appellation : 1 200 Ha pour une production de 49 000 Hl soit un rendement moyen de base de 40 Hl/Ha.
- □ C'est l'un des plus anciens vignobles du Bordelais.
- □ Superficie du domaine de 9 Ha.
- □ Age moyen de la vigne de 30 ans.
- □ Production de 23 000 bouteilles par an.
- □ Potentiel de garde de 10 à 20 ans.
- □ Servir entre 15 à 18 ° C. A carafer.

Examen visuel:

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif:

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique:

Examen en bouche : Plaisant 🗆 Déplaisant 🗅

- Attaque :
- Milieu de bouche:
- Finale:
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs Viandes blanches

Charcuteries • Viandes rouges

Poissons

Fromages doux

oissons \Box Fromages doux

Fruits de Mer

Fromages forts

Petits Gibiers

Desserts chocolat

Gros Gibiers

Desserts fruits

Originalité

Il accompagne avec bonheur des plats culinaires hauts en goût comme le gibier, les viandes rouges en sauce ou une entrecôte à la "roste" (grillée aux sarments).

Remarque: Les 18 Grands Crus Classés en 1855 présents sur l'appellation représentent 85 % de la production. Trois des cinq Premiers Grands Crus Classés s'y trouvent: Château Laffitte Rothschild, Château Latour, Château Mouton Rothschild. Constitué au début du 20ème siècle, classé cru bourgeois en 1932, Pibran est acquis par Paul Billa en 1941 et reste dans les mains de la famille Billa jusqu'en 1987. Le domaine est racheté en 1987 par Axa Millésimes, filiale d'Axa dirigée à l'époque par Jean-Michel Cazes, propriétaire du château Lynch-Bages voisin. À partir de cette date, Pibran bénéficie à la fois, avec Daniel Llose, de la compétence des équipes techniques d'Axa Millésimes et de Pichon Baron et de moyens financiers importants. Deuxième vin du château Pibran, c'est-à-dire un vin produit à partir des plus jeunes vignes ou des cuves écartées de l'élaboration du grand vin. Vinifié selon des méthodes classiques, le vin de cette propriété est élevé en fût de chênes pendant dix à douze mois.