



Le millésime 2025 au Château Saint-Pierre

CUVÉE II

POMEROL

La météo en 2025

Le millésime 2025 à Pomerol, marqué par des épisodes caniculaires, a nécessité une conduite de la vigne adaptée afin de préserver la fraîcheur et les équilibres. Les choix agronomiques, limitant le stress hydrique, ont permis de protéger le potentiel des raisins. Les vendanges, précises et rigoureusement triées, ont assuré une belle qualité de matière.

Le vignoble

- Terroir : sol sablo-graveleux, particulièrement riche en crasse de fer
- Densité de plantation : 6000 à 7500 pieds/ha
- Encépagement : 100 % Merlot
- Age moyen des vignes : 20 ans
- Culture : vignes cultivées traditionnellement et pour partie enherbées, ébourgeonnage puis éclaircissage, sélection parcellaire
- Vendanges manuelles les 10 & 11 septembre

Le travail au chai

- Fermentation : en cuves inox et béton avec système de régulation des températures
- Cuvaision : 2 à 3 semaines
- Mise en barrique immédiatement après écoulage
- Élevage : en fut de chêne (20% neuf, 80 % de 1 vin) pendant 15 mois

Données analytiques

- Degré d'alcool : 13,5 % alc. par vol.
- PH : 3,60

Notes de dégustation de l'échantillon Primeurs 2025

Le millésime 2025 séduit par un nez intense et complexe, mêlant des notes de fruits rouges et d'épices, associées à quelques nuances boisées déjà bien intégrées. La bouche séduisante et tout en rondeur s'appuie sur des tannins serrés et élégants. La finale longue et persistante souligne une belle complexité et une identité affirmée.

