

Dompierre - Pauillac

Château Dompierre - Bordeaux - 2014

Situation

Agriculture raisonnée, travail du sol (labours)
Effeillage et vendanges en vert.

Encépagement

100% Cabernet Sauvignon

Élevage et Vinification

Fermentation en cuves bois, grains entiers.
Levures naturelles « indigènes ».
Chapeau de marc immergé :
« l'Idée Terroir » par Michel Aroldi.
Durée de cuvaison : 7 semaines.
Ecoulage, pressurage pneumatique.
Elevage en cuves bois : 20 mois.

Accord Mets et Vins

Agneau rôti, carré de veau braisé, côte de
boeuf à l'os accompagnée de cèpes poêlés,
Fromages à pâte dure, tels que les tommes ou le gouda



Dégustation

Robe pleine de générosité avec un bouquet délicat rehaussé d'une pointe de finesse. Vins rouges racés, qui enchantent les palais d'une corpulence parfaitement équilibrée.

Description

Attiré par le vent du large, à la recherche d'une évolution en terme de cru, c'est à PAUILLAC, au Château DOMPIERRE, que Michel AROLDI a jeté son dévolu.

Les bords de l'estuaire de la Gironde, ses croupes graveleuses, constituent de toute évidence le choix qui s'imposait.

Après avoir pris la mesure des sols exigeants du Fronsadais, le Terroir de Pauillac offre à Michel AROLDI l'opportunité de jouer dans la cour des grands.