

Chateau PIERRE 1er Cru

[šató pier premier kry]

vinařství / winery Château Pierre 1er

Francie, oblast / region Bordeaux, podoblast Saint Emilion

[Bordó, sant emilion]

Vinařství neslo dříve název Château Croix Figeac, ale od ročníku 2014 se přejmenovalo na Château Pierre 1er na počest Pierra Dutruilha, otce současného majitele. Rodina Dutruilh má statek ve svém vlastnictví od roku 1984. Vinice o rozloze 11 ha tvoří jeden souvislý celek v mimořádně ceněném terroiru mezi Château Cheval Blanc a Château Figeac, tedy v jedné z nejprestižnějších částí Saint-Émilionu. Půdní profil je rozmanitý — převládá hnědý písek na štěrkovém podloží, doplněný o další dvě půdní variace, což vínům dodává eleganci a komplexitu. Château Pierre 1er je držitelem certifikace HVE – Haute Valeur Environnementale za udržitelné hospodaření s ohledem na přírodu a biodiverzitu.

Formerly known as Château Croix Figeac, the estate was renamed Château Pierre 1er starting with the 2014 vintage, in honour of Pierre Dutruilh, the father of the current owner. The property has been family-owned since 1984. Its 11-hectare vineyard forms a single plot in a highly prestigious terroir between Château Cheval Blanc and Château Figeac, one of the most renowned areas of Saint-Émilion. The diverse soil profile is dominated by brown sandy soils over gravel, complemented by two additional soil types, giving the wines their elegance and complexity. Château Pierre 1er is certified HVE – Haute Valeur Environnementale, acknowledging its sustainable and environmentally conscious vineyard practices.



Apelace/appellation: Saint-Emilion Grand Cru

Odrůda/variety: Merlot 75%, Cabernet Franc 25%

Popis/description: **Elegantní aroma černého rybízu, švestkových povidel, kouře a bylin. Vyvážená a ovocná chuť s tony dřeva a vanilky. Dlouhá jemná dochuť.** / *Elegant aroma of blackcurrant, plum jam, smoke, and herbs. Balanced and fruity taste with notes of wood and vanilla. Long, smooth finish.*

Podávat při/serving temperature: **18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:
červené maso, zvěřina, zrající sýry / *red meat, game, aged cheeses*

Klima/climate: teplé kontinentální klima s ochlazujícími západními větry / *warm continental climate with cooling western winds*

Půda/soil: štěrk a písek / *gravel and sand*

Nadmořská výška/altitude: 90-110m

Vinifikace/vinification: běžná a malolaktická fermentace v nerezovém tanku, poté 9-12 měsíců na dubovém sudu / *standard and malolactic fermentation in stainless steel tanks, followed by 9–12 months of aging in oak barrels.*