

# Pélopée

CHÂTEAU LE COTEAU  
AOC MARGAUX



Les raisins dont sont issus Pélopée proviennent de la plus vieille parcelle de vigne de la propriété. Les ceps ont été greffés sur place par la grand-mère d'Eric et font partie du patrimoine viticole de la propriété.

Afin de préserver l'expression extraordinaire de ce terroir, nous avons décidé d'élever ce vin en amphores. Un fruit éclatant, une intensité et une finesse remarquables avec toujours un focus sur une finale longue et gourmande !

La pélopée est une guêpe maçonnerie qui construit de petites cellules individuelles en argile pour ses œufs qui nous rappellent les amphores de forme ovoïde dans lesquelles repose le vin.

## 2022

**Vendanges:** Manuelles le 27 septembre 2022

**Degré:** 13,5 % vol

**Production:** 1800 BLLES

**Œnologues:** Eric Boissenot, Marco Balsimelli

**Amphores:** Clayver O et O+ 12 mois

## PRESSE

Dunnuck **93/95**, Beck, **93/94**, Lisa Perroti **92-94**, Jeff Leve **92**