

Millésime 2014

CHATEAU
DE
PITRAY

Vintage 2014



Château Castegens 2014

Superficie totale : 60 hectares

Terroir: argilo-calcaire

Âge moyen des vignes : 25 ans

Densité de plantation :
5.000 pieds / ha.

Rendement après sélection :
45 hL/ha en 2014

Date vendanges: 3-12 Octobre

Vinification traditionnelle en
cuves ciment thermo-régulées,
fermentation à 28°, 3 semaines
de macération

Élevage : 12 mois. *Merlot*: en
barriques de chêne français.
Cabernet Franc: en cuves inox

Assemblage:
80 % Merlot,
18 % Cabernet Franc,
2% Cabernet Sauvignon

Production : 20.000 caisses

Degré : 14°



Total Surface : 60 hectares
Soil : Limestone, clay and clay-silt

Average vines age : 25 years old

Density of plantation :
5000 plants/ha

Yield after selection in 2014 :
45 hL/ha

Harvest time: 3rd-12th October

Wine making : traditional, control
of temperature, fermentation
under 28/30° C., 3 weeks of
maceration

Ageing : 12 month.
Merlot : in French oak barrels
Cabernet franc: in stainless still
vats to keep fruit

Grape varieties:
80% Merlot,
18 % Cabernet Franc,
2% Cabernet Sauvignon

Production : 20.000 cases

Degré : 14 %.vol

Chaque bouteille renferme 600 ans d'Histoire écrite par la même famille...
Each bottles contains 600 years of Histor written by the same family...
SAS TRAYPI - Château de PITRAY- 33350 Gardegan - France - ☎ +33 05 57 40 63 35
contact@chateau-pitray.com – www.chateau-pitray.com

Millésime 2014

CHATEAU
DE
PITRAY

Vintage 2014



Chaque bouteille renferme 600 ans d'Histoire écrite par la même famille...

Each bottles contains 600 years of Histor written by the same family...

SAS TRAYPI - Château de PITRAY- 33350 Gardegan - France - ☎ +33 05 57 40 63 35

contact@chateau-pitray.com – www.chateau-pitray.com