

Millésime 2015

CHATEAU  
DE  
**PITRAY**

Vintage 2015



## Premier Vin

**Superficie totale** : 60 hectares  
**Terroir**: argilo-calcaire  
**Âge moyen des vignes** : 35 ans  
**Densité de plantation**:  
5.000 pieds / ha.  
**Rendement après sélection** :  
39 hL/ha en 2015  
**Date vendanges**:  
24 septembre - 4 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:

75 % Merlot,  
23 % Cabernet Franc,  
2% Malbec

**Production** : 20.000 caisses

**Degré** : 14°

### Revue de presse :

#### **Wine Advocate**

#### **(Neal Martin) 89-91 :**

Le Château de Pitray 2015 présente un bouquet précis, bien défini avec des notes de mûre et de fraise écrasée le chêne est joliment fondu. La bouche est moyennement corsée avec des tanins fins, pas beaucoup de profondeur ici mais très bien équilibré avec une finale douce et soyeuse. Ce vin est **très recommandé** car généralement attractif en prix.

#### **Wine Enthusiast Roger Voss:**

**88** (Échantillon tiré des barriques) Les fruits rouges dominent ce vins alors que les tanins légers, une nuance fumée et une touche d'acidité le rendent éclatant. L'attaque minérale laisse place à une finale fruitée toute en fraîcheur.



**Total Surface** : 60 hectares  
**Soil** : Limestone and clay  
**Average vines age** : 35 years old  
**Density of plantation** :  
5000 plants/ha  
**Yield after selection in 2015** :  
39 hL/ha  
**Harvest time**:  
24<sup>th</sup> September-4<sup>th</sup> 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

**Grape varieties**: 75 % Merlot,  
23 % Cabernet Franc,  
2% Malbec

**Production** : 20.000 cases

**Degré** : 14 %.vol

### Awards :

#### **Wine Advocate**

#### **(Neal Martin) : 89-91**

The 2015 Château de Pitray has a well-defined, precise bouquet with blackberry and crushed strawberry fruit, the oak is nicely integrated. The palate is medium-bodied with fine tannin, not much depth here, but very well-balanced with a silky smooth finish. This comes highly recommended, since it is usually well-priced.

#### **Wine Enthusiast Roger Voss.**

#### **Barrel sample : 88**

Red fruits dominate this wine while light tannins, a smoky undertone and a clear line of acidity make it bright. There's a subtle mineral edge, while the finish is fresh and fruity.

*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 Gardégan - France - ☎ +33 05 57 40 63 35

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