

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:
24th September-4th 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 Gardegan - France - ☎ +33 05 57 40 63 35

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