

Millésime 2016

CHATEAU  
DE  
**PITRAY**

Vintage 2016



## 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** :  
45 hL/ha en 2016

**Date vendanges**: 10-20 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 et Malbec*: en  
cuves inox

**Assemblage**:  
75 % Merlot,  
23 % Cabernet Franc,  
2% Malbec

**Production** : 20.000 caisses

**Degré** : 14°

**Notes de dégustation**:

**WINE ADVOCATE**  
**Neal Martin : 88-90**

**Total Surface** : 60 hectares

**Soil** : Limestone and clay

**Average vines age** : 35 years old

**Density of plantation** :  
5000 plants/ha

**Yield after selection in 2016** :  
45 hL/ha

**Harvest time**: 10<sup>th</sup> -20<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 and Malbec* : in  
stainless steel vats to keep fruit

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

**Production** : 20.000 cases

**Alcohol** : 14 %

**Wine tasting note** :

**WINE ADVOCATE**  
**Neal Martin : 88-90**



*Chaque bouteille renferme 600 ans d'Histoire écrite par la même famille...  
Each bottles contains 600 years of History written by the same family...*