

Millésime 2017

CHATEAU  
DE  
PITRAY

Vintage 2017



## Château Castegens

**Superficie totale** : 60 hectares  
**Terroir**: argilo-calcaire  
**Âge moyen des vignes** : 25 ans  
**Densité de plantation** :  
5.000 pieds / ha.

**Rendement après sélection** :  
36 hL/ha en 2017

**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* et *sauvignon* :  
en cuves inox

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

**Production** : 8.000 caisses

**Degré** : 14°

### WINE TASTING

#### DECANTER : 91

*Voici des fruits cassis agréables, bien définis avec des tannins souples, vin bien assemblé. L'acidité finale donne un équilibre séduisant. À boire 2019-2026.*



**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 2017** :  
36 hL/ha

**Harvest time**:  
September 24<sup>rd</sup>-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 and sauvignon* : in  
stainless steel vats to keep fruit

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

**Production** : 8.000 cases

**Alcohol**: 14 %

### WINE TASTING

#### DECANTER : 91

*Again this is enjoyable, well defined, cassis fruits with flexible tannins, well put together. Again that kick of acidity on the finish, gives an attractive lift. Drink 2019-2026*

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