

Millésime 2018

CHATEAU
DE
PITRAY

Vintage 2018



Premier Vin

Terroir: argilo-calcaire
Superficie totale : 60 hectares
Âge moyen des vignes : 35 ans
Densité de plantation :
5.000 pieds / ha.

Rendement après sélection :
39 hL/ha en 2016

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 Malbec: en
cuves inox

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

Production : 14.000 caisses

Notes de dégustation:

WINE ADVOCATE: 90-92

De couleur profonde violet-grenat, le Pitray 2018 révèle de vifs parfums de myrtilles sauvages, de framboises mûres et de prunes chaudes avec des nuances de pain d'épice et de pot-pourri. La bouche est corsée, remplie de fruits noirs bien juteux et charpentée par des tanins moelleux et juste assez de fraîcheur avec une finale d'une superbe pureté.

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 :
39 hL/ha

Harvest time:
September 24th - October 4th

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 : 14.000 cases

Wine tasting note :

WINE ADVOCATE : 90-92

Deep garnet-purple in color, the 2018 Pitray features bright, expressive wild blueberries, black raspberries, and warm plums scents with hints of spice cake and potpourri. Full-bodied, the palate is laden with juicy blue and black fruits, framed by plush tannins and just enough freshness, finishing with beautiful purity.



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