

Millésime 2014

CHATEAU
DE
PITRAY

Vintage 2014



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 2014

Date vendanges: 3-12 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°

Revue de presse :

Wine Advocate (Neal Martin) 87-89 :

Le Château de Pitray 2014 présente un nez légèrement mâché en ce moment : il y a du beau fruit mais il est en train de s'aligner. La bouche est plus prometteuse avec des fruits noirs, des arômes de cèdre et tabac et une solide finale bien structurée. Beau potentiel mais demande deux années pour s'épanouir en bouteille. (dégustation avril 2015)

Wine Spectator : 88

Gilbert Gaillard 2017 : médaille d'or

Concours International de Lyon 2017 : médaille d'or

Guide Hachette 2018 : 2*

Une goutte de malbec (2%) accompagne le merlot (75%) et le cabernet franc dans ce somptueux 2014 aux parfums délicats et complexes de mûre, de cassis, de griotte, d'épices, de tabac blond. Le palais n'est pas en reste : du volume, des tanins veloutés, un boisé fondu, de la longueur. Un vin tout en douceur. À boire 2019-2027.

Total Surface : 60 hectares

Soil : Limestone and clay

Average vines age : 35 years old

Density of plantation :

5000 plants/ha

Yield after selection in 2014 : 45 hL/ha

Harvest time: 3rd-12th 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 %

Awards :

Wine Advocate

(Neal Martin): 87-89

The Château de Pitray 2014 has a slightly muddled nose at the moment—some good fruit here but it just needs aligning. The palate is more promising with chunky black fruit, cedar and tobacco with a firm, structured finish. Good potential, but it will need a couple years in bottle.

Wine Spectator : 88

Guide Gilbert Gaillard 2017: Gold medal

Concours International de Lyon 2017 : Gold medal

Guide Hachette 2018 : 2*

A drop of Malbec complements Merlot (75%) and Cabernet Franc in this sumptuous 2014. The nose is delicate and complex with blackberry, blackcurrant, morello cherry, spice and blond tobacco aromas. The mouth has no reason to be envious with volume, velvety tannins, well-matured wood and length. A smoothly wine. Drinkable 2019-2027.



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