

Millésime 2014

CHATEAU
DE
PITRAY

Vintage 2014



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 :
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 *sauvignon* : en cuves inox

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

Production : 10.000 caisses

Degré : 14°



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 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 sauvignon : in stainless steel vats to keep fruit

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

Production : 10.000 cases

Alcohol: 14 %

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