

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 24rd-4th 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...*