

Millésime 2017

CHATEAU
DE
PITRAY

Vintage 2017



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 :
36 hL/ha en 2017

Date vendanges: 20-29 septembre

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°

WINE TASTING

DECANTER, 90

Subtile note de chocolat noir
mais avec des fruits joliment
travaillés et des tannins
apprivoisés mais présents.
Bonne affaire, un vin bien
assemblé qui a beaucoup à
offrir.

À boire 2019-2026 Alc. 14%

Total Surface : 60 hectares

Soil : Limestone and clay
Average vines age : 35 years old

Density of plantation :
5000 plants/ha

Yield after selection in 2017: 36
hL/ha

Harvest time: 20th -29th September

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 %

WINE TASTING

DECANTER, 90

75% Merlot, 23% Cabernet Franc,
2% Malbec. Dark chocolate edging,
this is subtle but has very nicely
worked fruits and the tannins are
tamed but present. Good value, well
assembled wine that has a lot to
offer. **Drink** 2019-2026 **Alc** 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...*

Millésime 2017

CHATEAU
DE
PITRAY

Vintage 2017



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