Pauillac 2023

AOC Pauillac, Bordeaux, France

Créé à partir du millésime 2019, ce Pauillac est un vin fruité, souple et équilibré.
Les raisins qui constituent l'assemblage de cette cuvée proviennent principalement des jeunes parcelles argilo calcaires et graveleuses des vignobles de Tour Pibran et de Pichon Baron. Ces raisins sont récoltés, vinifiés et élevés par les équipes de Château Pichon Baron.
Nous produisons ce Pauillac avec les mêmes exigences de qualité que nos autres vins afin de mettre en avant cette appellation. Ce vin est élevé en barriques d'un vin pendant 12 mois.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Un automne sec et doux, suivi d'un hiver froid et humide.
- Des précipitations très abondantes ont parfaitement rechargé la réserve utile des sols en eau. Avec 456 mm, nous avons relevé 30 % de plus en pluviométrie qu'en 2022.
- Début avril : débourrement et un épisode de gel le 5 avril aux conséquences limitées.
- Printemps globalement sec et chaud. La floraison s'est déroulée dans de très bonnes conditions climatiques.
- Début du mois de juillet marqué par un temps tropical, suivi d'une fin de mois avec un profil sec et chaud, sans canicule.
- Début août : un temps frais et nuageux avec des pluies bénéfiques permet de maintenir un niveau d'acidité élevé dans les baies.
- Belle maturation avec des conditions climatiques chaudes, et quelques pluies bénéfiques le 20 septembre notamment pour les cabernets.

VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 12 au 22 septembre pour les merlots, et du 23 septembre au 4 octobre pour les cabernets-sauvignons.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%

ÉLEVAGE

100 % en barriques d'un vin, pendant 12 mois.

CHÂTEAU PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Pichon Baron - Château Pichon Baron, 33250 Pauillac
Tel. 0556731717 - contact@pichonbaron.com
www.pichonbaron.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DÉGUSTATION

Pauillac 2023 dévoile une robe de couleur rubis intense et lumineuse. Le nez expressif révèle des arômes de fruits rouges frais, notamment de fraise, puis des notes épicées dominées par le poivre noir. À l'aération, de délicates touches florales évoquant la rose et la pivoine se mêlent harmonieusement à des nuances de réglisse.

En bouche, après une attaque douce, le vin se développe avec de la rondeur et un joli fruité. Les épices apportées par l'élevage en barriques et une subtile note de chocolat noir viennent compléter l'ensemble. La finale, dotée d'une belle puissance, se distingue par son caractère salin et crayeux. Les tanins, bien présents, témoignent d'un bon potentiel de vieillissement.

Ce vin constitue une belle expression du style pauillacais dans un millésime à la fois classique et marqué par la fraîcheur.

Pierre Montégut - Directeur Technique - 2026

Date de mise en bouteille : 19 mai 2025

CHÂTEAU PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Pichon Baron - Château Pichon Baron, 33250 Pauillac
Tel. 0556731717 - contact@pichonbaron.com
www.pichonbaron.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.