Château Pichon Baron 2023, 2nd Grand Cru Classé en 1855

AOC Pauillac, Bordeaux, France

Notre Grand Vin Château Pichon Baron 2nd Grand Cru Classé en 1855 est issu des plus vieilles vignes du terroir historique de son domaine.
Cet authentique Pauillac offre une découverte sensorielle intense de fruits noirs et de notes épicées. Château Pichon Baron reflète une élégance, une puissance et une longueur en bouche exceptionnelle.
Il se bonifie année après année et peut vieillir plus de 40 ans en cave.

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 septembre au 4 octobre :
- les merlots du 12 au 22 septembre,
- les cabernets francs le 16 et le 21 septembre,
- les petits verdots le 19 septembre,
- les cabernets-sauvignons du 23 septembre au 4 octobre.

VINIFICATION

Les températures de macération étaient comprises entre 25 et 27 °C. Les extractions ont été préférentiellement placées en coeur de fermentation et les dégustations quotidiennes ont affiné la durée de macération post-fermentaire.
Les écoulages des merlots se sont déroulés du 30 septembre au 12 octobre et ceux des cabernets du 10 au 24 octobre. Les fermentations malolactiques se sont opérées rapidement sous marc, permettant un entonnage régulier par lots séparés. Les entonnages se sont terminés le 4 novembre.
2023 se distingue par un fruité pur, frais et précis. Le profil du vin est caractérisé par l'équilibre entre la tension et la puissance. Nous retrouvons le fruit et la finesse du millésime 2019 ainsi que la puissance et la longueur du 2020.

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.

XQL11F

LE VIN

ASSEMBLAGE
Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20%

ÉLEVAGE
70 % en barriques neuves, 30 % en barriques d'un vin pendant 18 mois

ANALYSE
13,2 % vol.
pH: 3,7
Acidité totale: 3,7 g/l

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.