Les Tourelles de Longueville 2022, Pauillac

AOC Pauillac, Bordeaux, France

Les Tourelles de Longueville est l'un des deux seconds vins de la propriété. Nommé d'après les tourelles emblématiques du château, il incarne tout le charme du lieu.
Les raisins qui constituent l'assemblage de ce vin, proviennent essentiellement de la parcelle Sainte Anne plantée en dominante de merlot, ce qui dote ce vin d'une personnalité propre. Les Tourelles invite à une expérience toute en gourmandise, charme, rondeur et volupté.
Ce vin offre une initiation à l'esprit du domaine Pichon Baron. Il peut se découvrir jeune ou vieillir en cave plus de 15 ans.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Un hiver froid et sec, suivi d'un printemps chaud : un débourrement assez précoce.
- Début avril : un épisode de gel sévère, aux conséquences toutefois limitées.
- Mai : la floraison et la nouaison se sont déroulées dans de très bonnes conditions climatiques.
- Juin : les températures élevées ont permis un développement rapide des grappes, avec une première canicule à la mi-juin, suivie d'un épisode pluvieux bénéfique pour les vignes.
- Eté solaire, avec des températures globalement élevées et des épisodes caniculaires sans précipitations. Ces conditions ont provoqué des contraintes hydriques dans nos vignes toutefois qualitatives pour nos raisins qui ont donné une richesse tannique et anthocyanique très prometteuse.
- La mi-août a été pluvieuse et fraîche ce qui a bien relancé l'activité photosynthétique.
- À partir du 22 août, une période de 4 semaines de temps sec et très chaud a favorisé la maturation des pépins et des polyphénols. Cette période sans précipitations a permis la dégradation des arômes variétaux des cabernets.

VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 8 septembre au 3 octobre :
- les merlots du 8 au 21 septembre,
- les cabernets francs le 21 et le 27 septembre,
- les petits verdots le 19 septembre,
- les cabernets-sauvignons du 19 septembre au 3 octobre.

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.

XVK1FF

VINIFICATION
Nos nouvelles installations ont permis un chargement gravitaire très apprécié par nos équipes techniques et une sélection parcellaire plus précise grâce à nos nouvelles cuves bois et inox, de plus petites capacités.
Nous avons privilégié la qualité du fruit en prolongeant la période pré-fermentaire à froid avant de commencer la fermentation alcoolique avec notre levain indigène millésimé. Celle-ci s'est déroulée rapidement.
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 29 septembre au 11 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.

LE VIN

ASSEMBLAGE
Merlot 65%, Cabernet sauvignon 26%, Cabernet franc 9%

ÉLEVAGE
70 % en barriques d'un vin,
30 % en barriques neuves, pendant 12 mois.

DÉGUSTATION
Les Tourelles de Longueville 2022 révèle une robe intense, noire aux reflets violines, attestant de la richesse du millésime. Le nez, chaleureux et expressif, offre des arômes de fruits noirs bien mûrs associés à des notes de fumé, de vanille et une touche de chocolat noir. L'attaque est voluptueuse, la bouche très onctueuse, gourmande avec des saveurs de fruits noirs, de réglisse et d'épices douces. La finale tannique est présente, de bonne longueur, avec un coté réglissé rafraîchissant.
Dans ce millésime généreux, Les Tourelles de Longueville conserve son style très flatteur sans lourdeur ou surmaturité.
Ce vin s'appréciera rapidement, sans occulter ses capacités de garde (10-15 ans).

Pierre Montégut - Directeur Technique - juillet 2024
Date de mise en bouteille : 28 mai 2024

ANALYSE
14 % vol.

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.

XVK1FF