



## CHÂTEAU PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

### CHÂTEAU PICHON BARON 2015

2nd Grand Cru Classé En 1855



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.

#### LA DÉGUSTATION

La couleur de Château Pichon Baron 2015 est profonde, rouge grenat et intense. Le nez est très expressif, délicat, offrant une belle variété aromatique de fruits rouges, cerises griottes, myrtilles, légèrement soutenu par un épice toasté. L'attaque est suave, avec une bouche précise et raffinée, à l'image du nez. Le boisé est bien intégré, les tanins sont veloutés, très aériens portés par des arômes de fruits mûrs et gourmands. La finale est juteuse et droite. L'ensemble est volumineux, d'une belle densité tout au long de la dégustation.

Ce vin est harmonieux et d'un remarquable équilibre entre le fruit et le tanin subtil.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Août 2017

Date de mise en bouteille : 16 juin 2017

#### LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Les précipitations hivernales contribuent à un bon rechargement des nappes phréatiques. Le débourement homogène se déroule dans la deuxième quinzaine d'avril.

La floraison débute fin mai. La stabilité météorologique avec des températures très régulières permet à la mi-juin d'accélérer la nouaison. C'est sous une ambiance climatique chaude et sèche, voir caniculaire, que débute l'été. Les travaux en verts d'échardage-éfeuillage sont mis en oeuvre en juin-juillet pour capitaliser cet atout microclimatique favorable. Les premières contraintes hydriques significatives permettent alors l'épaississement des pellicules associé à une maturation précoce des pépins. Dans ce contexte idéal, les éclaircissages ciblés sont effectués hâtivement afin de favoriser l'assimilation des composés indispensables à la préparation d'une bonne maturité.

Les derniers jours de juillet voient les premières baies vérees dans des conditions toujours sèches et chaudes. Les épisodes orageux en août et septembre vont relancer la maturité. Les pellicules s'affinent et les saveurs deviennent expressives. Globalement la maturité est très homogène. Grâce à des pellicules fermes et résistantes, la maturité phénolique progresse sans risque de surmaturation.

#### ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon 77%, Merlot 23%

#### ELEVAGE

80% en barriques neuves, 20% barriques d'un vin pendant 20 mois.



CHÂTEAU  
PICHON BARON  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

---

## CHÂTEAU PICHON BARON 2015

2nd Grand Cru Classé En 1855

---

### VENDANGES

La récolte se déroule dans des conditions climatiques finales optimales. Les merlots sont vendangés du 18 au 25 septembre et les cabernets-sauvignons du 1er au 9 octobre.

