



## CHÂTEAU PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

### CHÂTEAU PICHON BARON 2016

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

Château Pichon Baron 2016 présente une très belle couleur grenat intense. Le nez révèle des arômes de fruits noirs et rouges, comme la myrtille, la cerise noire ou encore le cassis, puis des notes très légèrement toastées, vanillées et épicées. L'attaque charnue et puissante s'équilibre avec de la richesse et une certaine plénitude. Les tanins sont soyeux, volumineux, tout en longueur avec du croquant. La finale est serrée et précise. L'ensemble, dominé par une belle tension, est dense, avec du gras.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Juin 2018

Date de mise en bouteille : 11 juin 2018

#### LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Le millésime 2016 se caractérise par des conditions météorologiques contrastées : un hiver froid et pluvieux, un printemps humide et un été chaud et sec. Un bel été indien a favorisé la bonne maturité des raisins.

La floraison s'est déroulée dans d'excellentes conditions. A partir de mi-juillet, les températures se sont rapprochées de la moyenne, les pluies ont été rares jusqu'à la véraison. Ces conditions restrictives ont favorisé l'épaississement des pellicules et la concentration en polyphénols. La récolte s'est présentée sous les meilleurs auspices, sans pression sanitaire : un rendement raisonnable, des conditions climatiques idéales, une qualité remarquable. L'équilibre des constituants polyphénoliques a donné naissance à des tanins puissants mais polis, d'une forte personnalité. Nous avons effectué des sélections parcelles rigoureuses et nous avons favorisé des extractions douces, adaptées à chaque terroir.

Les températures ont été régulées à 27-29°C. Les durées de macération étaient comprises entre 19 et 27 jours. Les écoulements se sont terminés fin novembre.

#### ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon 85%, Merlot 15%

#### ELEVAGE

80 % en barriques neuves, 20 % en barriques d'un vin pendant 18 mois

#### VENDANGES

Les vendanges de Château Pichon Baron se sont déroulées du 3 au 18 octobre, avec les merlots du plateau du 3 au 5 octobre, suivis par les cabernets-sauvignons précoces sur graves profondes des grands terroirs récoltés du 10 au 18 octobre.



**CHÂTEAU  
PICHON BARON**

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

---

**CHÂTEAU PICHON BARON 2016**

2nd Grand Cru Classé En 1855

---



au Baron de Pichon-Longueville