

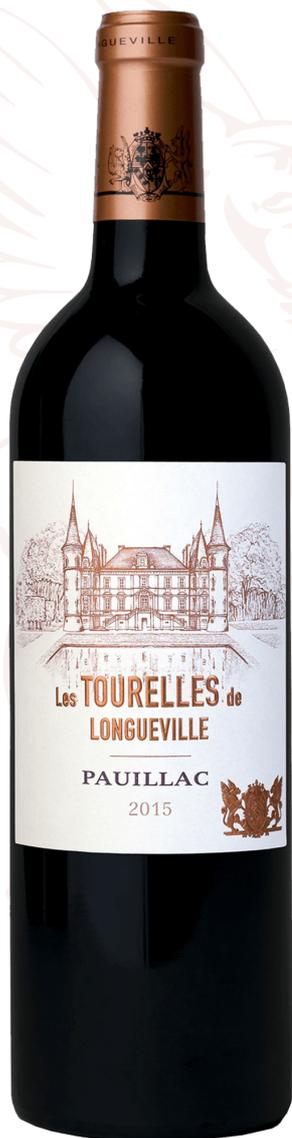


**CHÂTEAU  
PICHON BARON**

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

## LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2015

Pauillac



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.

### LA DÉGUSTATION

La couleur des Tourelles de Longueville 2015 est rubis foncé. Le nez présente des arômes de fruits rouges, comme la groseille, la cerise griotte, la fraise des bois, et d'épices douces. L'attaque est fraîche, élégante et subtile. En bouche, la structure se développe et monte en puissance. La finale est harmonieuse, entière et bien équilibrée. Ce vin est plein de charme et de grâce.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - Août 2017

Date de mise en bouteille : 1er 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 vérées 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

Merlot 55%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 10%, Petit verdot 5%

### ELEVAGE

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



**CHÂTEAU  
PICHON BARON**  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

---

## LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2015

Pauillac

---

### 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.

