



CHÂTEAU
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2019

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

Les Tourelles de Longueville 2019 présente une belle couleur intense, sombre. Des arômes de fruits rouges bien mûrs et de cerise noire apparaissent au nez. L'attaque en bouche est douce, juteuse, délicate et fondante. La finale est gourmande, persistante, subtile, dense. Les tanins gracieux sont frais. L'ensemble est complet, volumineux, tout en équilibre et en harmonie.

Jean-René Matignon - Directeur Technique - juillet 2021

Date de mise en bouteille : 25 mai 2021

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Le millésime 2019 s'est caractérisé par un printemps et un début de mois de juin pluvieux, suivi d'un été chaud et sec. Les températures fraîches au printemps ont freiné la virulence du mildiou et les conditions climatiques favorables de cette année ont créé un environnement sans pression cryptogamique.

Le réchauffement rapide des sols en fin d'hiver a permis un débourrement régulier et homogène, avec une pousse lente. Ces conditions fraîches du printemps n'ont malheureusement pas été favorables à la floraison et ont provoqué une coulure modérée, à l'exception de nos terroirs les plus précoces. La dernière décade de juin a laissé place à des conditions estivales chaudes et sèches ponctuées de quelques pluies fin juillet - début août. L'ensoleillement et la chaleur ont stimulé les arômes de fruit des cabernets et le chargement en polyphénol des pellicules. Les contraintes hydriques en cours de maturation ont accéléré le chargement en sucre, la dégradation des acides et accru le potentiel phénolique des baies. Ces conditions ont également été favorables à la qualité des tanins. La mi-véraison a été atteinte entre le 4 et le 5 août sur les parcelles précoces et s'est terminée rapidement mi-août de façon homogène.

Les conditions chaudes et sèches ont été à l'origine d'une richesse particulièrement importante des raisins à la mi-septembre, puis les premières pluies fin septembre ont fragilisé mécaniquement les pellicules et ont accéléré les vendanges. Cette humidité bienvenue et souhaitable a stabilisé les concentrations en sucres et nous a permis de poursuivre plus sereinement la récolte. 2019 a été caractérisé par des degrés élevés et une acidité totale basse (peu d'acide malique).

ASSEMBLAGE

Merlot 68% Cabernet sauvignon 30% Cabernet franc 2% Petit verdot 2%



CHÂTEAU
PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2019

Pauillac



Merlot 68%, Cabernet sauvignon 19%, Cabernet franc 8%, Petit verdot 5%

ELEVAGE

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

VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 18 septembre au 11 octobre : du 18 septembre au 1er octobre pour les merlots, du 30 septembre au 11 octobre pour les cabernets-sauvignons, le 1er octobre pour les cabernets francs et le 4 octobre pour les petits verdots.