



# CHATEAU PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC

## Château Pichon Baron 2024

AOC Pauillac, Deuxième Grand Cru Classé, Bordeaux, France

### PRÉSENTATION

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.

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Un début d'automne sec et chaud jusqu'au 15 octobre pour terminer sur une fin d'année 2023 pluvieuse avec plus de 500 mm.
- Hiver doux et très humide, avec un cumul de 900 mm à fin mars.
- Début avril : un débourrement précoce.
- Printemps frais et arrosé.
- Juin : floraison hétérogène associée à de la coulure/millerandage et arrivée du mildiou.
- Juillet et août : un été chaud et très sec, avec une véraison qui s'est enclenchée lentement fin juillet.
- Fin août : le retour d'une météo clémente permet une bonne maturation des raisins.
- Septembre : une maturation tardive, ralentie par les intempéries, avec néanmoins des contrôles de maturité assez élevés.

#### VENDANGES

- Les merlots du 25 septembre au 3 octobre.
- Les cabernets-sauvignons du 3 au 10 octobre.

#### VINIFICATION

Le tri a été fondamental encore cette année afin d'encuver uniquement des baies parfaitement saines et rondes. Pour bénéficier du meilleur résultat possible, les vendangeurs ont soigneusement sélectionné notre récolte, puis au cuvier, les trieurs ont peaufiné ce travail, avant le passage au tri optique.

Nous avons mis en place toutes les techniques à notre actif pour tirer profit de cette délicate vendange : le chargement gravitaire, le sulfitage léger associé à une bioprotection à base de levures, un levain indigène, des températures basses de fermentation et une extraction mesurée avec des remontages et délestages légers. Les écoupages se sont déroulés du 15 au 24 octobre pour les merlots et du 23 au 31 octobre pour les cabernets.



## LE VIN

### ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon 87%, Merlot 13%

### ÉLEVAGE

70 % en barriques neuves,

30 % en barriques d'un vin pendant 18 mois.

### ANALYSE

12,7 % vol.

pH: 3,71

Acidité totale: 3,41 g/l

