



PICHON COMTESSE RÉSERVE

2024

CAR APRÈS LA PLUIE...

la résistance de nos équipes à l'épreuve. Heureusement, quelques semaines sèches et chaudes pendant l'été furent salvatrices. Pas de quoi affoler le mercure, mais de quoi faire mûrir le raisin !!! Pichon Comtesse Réserve 2024 est en chemin ; face à Vous, vers la lumière ! Car après la pluie...

Le meilleur est à venir !

— NICOLAS GLUMINEAU

Pluviométrie record. Pression mildiou inédite. Taux de coulure sans précédent... tout porte à croire qu'il faudrait oublier le millésime 2024. Quelle erreur ferions-nous !!! Que personne ne parle pour ce vin ; laissons-le s'exprimer, comme nous avons laissé les millésimes 1988, 1998 et 2008 révéler toute leur valeur dans le temps. Racé et noble, Il est bien plus complexe et subtil qu'attendu. Il a traversé des tempêtes et connu les affres d'une météorologie hostile et assassine, qui mit

LE VIN

RENDEMENTS	DEGRÉ D'ALCOOL	PH	VINS DE PRESSE
20 HL/H	12.7% VOL.	3.7	12%

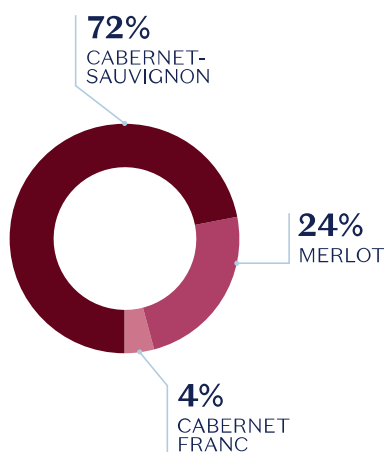
VINIFICATION

VINIFICATION PARCELLAIRE
ENCUVAGE PAR GRAVITÉ
CUVES TRONCONIQUES EN INOX
À DOUBLE PAROIS THERMORÉGULÉES

ÉLEVAGE

EN BARRIQUE : **12 MOIS**
50% DE BARRIQUES NEUVES,
CHAUFFE LONGUE MOYENNE,
SOUTIRAGE TRADITIONNEL À L'ESQUIVE,
COLLAGE AUX BLANCS D'ŒUF

ASSEMBLAGE



NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin d'expression d'abord très florale, sur des notes fraîches de rose rose et de pivoine, évolue vers des arômes plus doux de groseille et de cédrat, pour revêtir des senteurs poudrées et épicées de santal.

La bouche est ronde et savoureuse, portée par un boisé vanillé délicat. Aérienne et minérale, elle est complexe, fruitée (cerise rouge), épicée, poivrée et florale. La finale sapide est précise et étirée par une trame tannique ciselée.

