

LE PIN

2024

L'année 2024 est caractérisée par une météo tempérée qui convient particulièrement bien aux sols les graves de Le Pin.

Fin mars, l'hiver généralement doux et humide a provoqué un débourrement rapide. Bien que l'état sanitaire maîtrisé du printemps au début de l'été, une floraison clairsemée présageait une petite récolte en volume.

L'été se poursuit avec une météo tempérée et fréquemment humide jusqu'à mi-juillet. S'en suit six magnifiques semaines d'un temps chaud, sec et ensoleillé. Fin août, cette météo favorable a induit la contrainte hydrique nécessaire à une maturation de qualité du merlot.

A partir de la deuxième moitié de septembre, une fois la maturité atteinte, nous avons récolté sans précipitation et précisément les parcelles sur une période de neuf jours.

Grâce au climat du millésime et au petit rendement, Le Pin 2024 est un vin aromatique au fruité dynamique secondé par des tannins soyeux issus de merlots mûrs ayant gardé tout leur croquant.

Le Pin 2024 révèle une superbe élégance définie par un équilibre, un soyeux et une persistance unique à son terroir.

Détails:

*Sols : Graves rubéfiées riches en oxydes de fer sur un lit d'argiles profondes.
Travaux de la vigne : Effeillage et sélection des grappes : du 24 juillet au 12 août.
Vendanges : en 4 étapes du 20 au 29 septembre.
Rendement : 29 hectolitres/hectare.
Malolactique : Du 24 octobre au 14 novembre 2024.
Données analytiques : Alcool : 13,0 %/vol.
Acidité totale : 3,0 g/l (H₂SO₄).
pH : 3,72
Élevage : Barriques : 65% neuves, 35 % d'un vin.*