



CHÂTEAU PITRAY

Pitray, Castillon Côtes de
Bordeaux 2020

60,25\$

* Prix de détail suggéré

CHATEAU
PITRAY

	Code produit	15258178
	Prix licencié	52.39\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Castillon Côtes de Bordeaux
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Merlot 90 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 10 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Plus vieille propriété familiale à Bordeaux, le Château Pitray s'étend sur 130 hectares dont 60 de vignes, 40 de forêts et 30 de prairies. Situé à Gardégan, le château est orienté au sud, à 8 km à vol d'oiseau du clocher de Saint-Emilion. La biodiversité est préservée sur toute la propriété comme le prouve la présence de l'orchidée Cephalanthera damasonium ou de truffes...

La famille est propriétaire depuis plus de 600 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de fruits confits, de figues sèches, de raisins de Corinthe marquées par leur délicatesse malgré la sensation de grande maturité. En bouche, on retrouve cette gamme aromatique avec des tanins présents mais très veloutés.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le millésime 2020 a été très précoce, chaud, qui malgré les pluies du printemps est marqué par la sécheresse de l'été. Grâce au terroir argilo-calcaire, les vignes de Pitray n'ont pas subi de stress hydrique et c'est un fruit de grande maturité mais équilibrée qui s'exprime. A la dégustation on ressent, tout d'abord la chaleur du millésime par des notes de fruits noirs et de tanins très mûrs, ensuite le terroir adoucit et tempère cette expression



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie