

CHÂTEAU PIERBONE

Millésime 2017



LE VIN

Appellation	HAUT-MÉDOC
Millésime	2017
Dénomination	Second Vin Château Peyrabon
Production	33400 équivalent bouteille
Assemblage	50% Merlot; 45,5% Cabernet Sauvignon; 4,5% Cabernet Franc
Degré alcoolique	13% vol.

LE VIGNOBLE

Superficie	36Ha 56a 87ca
Terroir	Graves sableuses sur sous-sol argileux. Argilo-Calcaire pour 5 Ha
Age Moyen	27 ans
Densité plantation	65% 8500 pieds/Ha 35% 6500 pieds/Ha

LE MILLÉSIME

Floraison	22 au 30 mai 2017
Véraison	23 juillet au 05 août 2017
Vendanges	Merlot : du 14 au 20 sept. 2017 Cabernet Sauvignon : du 21 au 29 sept. 2017. 100% manuelle
Surface en Production	36Ha 56a 87ca

LA VINIFICATION

Tri	Vendange manuelle-Transfert par benne vibrante-Eraflage (Oscilys Bücher) Tri optique (Pellenc)
Suivi Vinification	Cuvier béton et inox thermorégulé Vinification par lots homogènes selon richesse en anthocyanes (Multiplex) Fermentation autour de 25-26°C Extraction ménagée par remontages/délestages adaptés Durées de macération déterminées par dégustations, variables selon le cépage et les parcelles: de 19 à 24 jours
Pressurage	Pressoirs verticaux pilotés pour obtenir une extraction très progressive; Séparation systématique des presses, puis sélection après dégustation.
Elevage	Elevage traditionnel en barriques (2 et 3 vins) Collage en cuve : protéine végétale Végécol 4g/hl
Mises	Au château par Société Médocaine d'Embouteillage Le 8 juillet 2019