

CHÂTEAU PIERBONE

Millésime 2021



LE VIN

Appellation	HAUT-MÉDOC
Millésime	2021
Dénomination	Second Vin Château Peyrabon
Production	26000 équivalent bouteille
Assemblage	55% Merlot; 42% Cabernet Sauvignon; 3% Cabernet Franc

LE VIGNOBLE

Superficie	36Ha 56a 87ca
Terroir	Graves sableuses sur sous-sol argileux. Argilo-Calcaire pour 5 Ha
Age Moyen	29 ans
Densité plantation	65% 8500 pieds/Ha 35% 6500 pieds/Ha

LE MILLÉSIME

Floraison	2 au 12 juin 2021
Véraison	9 au 15 août 2021
Vendanges	Mécaniques/ Merlot : 28 septembre au 1er octobre 2021 ; Cabernet Sauvignon : 4 au 11 octobre 2021
Surface en Production	34ha 90a 11ca

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
Mises	Au château par Société Médocaine d'Embouteillage