



CHÂTEAU TOUR PRIGNAC


MÉDOC




GARDE ET SERVICE

-  17°C
-  10 à 15 ans
-  1 heure

NOTES DE DÉGUSTATION

 Château Tour Prignac se pare d'une belle robe rubis foncée.

 Il présente un joli nez de fruits rouges mûrs agréablement épicé.

 En bouche, l'attaque est crémeuse et fait place à un corps structuré par des tanins soyeux. L'ensemble très élégant, laisse place à une jolie finale tout en promesse.

ACCORDS METS & VINS

Terrines maisons, carré d'agneau au thym, canard aux navets, belles pièces de bœuf grillées, plats en sauces, fromages affinés.

FOCUS MILLESIME 2019

Les particularités climatiques du millésime

2019, un très beau millésime plein de contrastes !

- Un hiver très sec et doux, qui a conduit à un débourrement précoce de la vigne.
- Un mois d'avril maussade marqué par un épisode de gel du 12 au 13 avril qui a touché le vignoble bordelais de façon hétérogène.
- Les mois de mai et juin ont été pluvieux, sans compromettre la floraison.
- Un mois de juillet exceptionnellement chaud suivi d'un mois d'out ensoleillé avec quelques passages pluvieux. Septembre a été chaud et ensoleillé, un temps parfait pour compenser la lenteur de la veraison et vendanger les raisins à parfaite maturité.

La conduite du vignoble

- La taille est effectuée en Guyot double en fenêtre (2 astes, 2 cotes).
- Travail du sol.
- Vignes enherbées 1 rang sur 2 pour les vignes plus ou moins vigoureuses.
- Vignes enherbées tous les rangs pour les vignes les plus vigoureuses.
- Effeillage mécanique sur 2 faces.
- Pas de vendanges vertes.
- Vendange mécanique avec tri embarqué.

La vinification et l'assemblage

- Après une sélection parcellaire, vinification dans des cuves en inox.
- Une fois que la fermentation alcoolique est parfaitement démarrée, délestages et remontages.
- Ecoulage traditionnel
- Après les fermentations malolactiques qui se sont très bien déroulées, l'élevage s'effectue dans des barriques de chêne français de 1 à 2 vins (45% du volume) et des cuves en inox avec et sans alternatifs (55% du volume) durant 12 mois.

DATES DES VENDANGES

Merlot : du 30 septembre au 3 octobre
Cabernet Sauvignon : du 3 octobre au 18 octobre
Petit Verdot : le 11 octobre

L'ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 51 %
Merlot : 46 %
Petit Verdot : 3%

LES TERROIRS

Argilo/calcaire et Graves fines

L'AVIS DES TECHNICIENS



Yannick Gay
Régisseur



Cédric Pla
Directeur technique

« Le millésime 2019 au Château Tour Prignac est un millésime exceptionnel pour les cabernets. Les terroirs froids du Nord Médoc ont bénéficié d'une saison particulièrement propice et ensoleillée. Le grand vin est une cuvée sur le fruit, avec beaucoup de puissance et un grand potentiel de garde, sans le côté végétal typique des cabernets. »

CERTIFICATIONS



www.chateaux-castel.com

  @ChateauxCastel



Castel Châteaux et Grands Crus
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00