

GRANDE RESERVE
TOUR PRIGNAC
MÉDOC

GARDE ET SERVICE

17°C

9 à 15 ans

2 heures

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe d'un rouge profond en dit long sur la qualité de ce cru.

Le nez puissant et dense exhale des parfums de fruits noirs, de cerise à l'eau de vie et de bois noble.

Cette tendance se confirme en bouche avec un touché onctueux. Les tanins tissent une trame fine et distinguée et portent avec intensité de superbes nuances de Havane et de chocolat. La finale est remarquablement persistante.

ACCORDS METS & VINS

En dégustation, juste pour le plaisir du vin. côte de bœuf Angus, agneau de Pauillac, beaux fromages affinés.

FOCUS MILLESIME 2016

Les particularités climatiques du millésime

2016, un millésime tardif renversant pour les vins du Médoc.

- Un hiver doux mais très pluvieux, avec 6 mois de pluie préoccupants pour les vignerons.
- Un printemps frais et humide où la pression du mildiou s'est faite ressentir. Un débourrement homogène fin mars suivi d'une floraison rapide et généreuse.
- Un été sans fin, très sec dès le mois de juin avec 3 mois sans la moindre pluie qui ont écarté le danger des maladies cryptogamiques mais qui ont provoqué des blocages de croissance de la vigne. Le stress hydrique a été composé par les réserves en eau du sol grâce à l'hiver très pluvieux. La fermeture de grappes s'est réalisée autour du 20 juillet.
- Une très belle arrière saison avec des températures relativement chaudes en journée et des nuits fraiches qui ont permis une parfaite maturité des raisins. Les pluies légères ont favorisé un bon équilibre sucre / acidité des baies. Des vendanges très longues et tardives (aux alentours de début octobre) mais sereines, ce qui est particulièrement apprécié par le Cabernet Sauvignon, cépage roi du Médoc, qui s'épanouit à merveille avec des maturités longues et des journées ensoleillées.

La conduite du vignoble

- Taille est effectuée en Guyot double en fenêtre (2 astes, 2 cotes).
- Pratique culturale mécanique.
- Vigne enherbée 1 rang sur 2 pour les vignes plus ou moins vigoureuses.
- Vigne enherbée tous les rangs pour les vignes les plus vigoureuses.
- Effeuillage mécanique sur 2 faces.
- Travaux en vert manuel.
- Vendange mécanique avec tri embarqué et tri-optique avant encuvage.

La vinification et l'assemblage

- Après une sélection parcellaire, vinification dans des cuves de petites capacités de 50 Hl.
- Pigeage des raisins en pré-fermentaire.
- Une fois que la fermentation alcoolique est parfaitement démarrée, délestage jusqu'à l'obtention d'une extraction maximum.
- Ecoulage traditionnel.
- -Après les fermentations malolactiques qui se sont tr_s bien déroulées, l'élevage s'effectue en barriques durant 14 à 18 mois. Les vins sont entonnés dans des barriques neuves chêne français.

DATES DES VENDANGES

Merlot : du 30 Septembre au 3 Octobre
Petit Verdot : le 11 Octobre
Cabernet : du 10 au 14 Octobre

L'ASSEMBLAGE

Cabernet-Sauvignon : 50 %
Merlot : 50%

LES TERROIRS

Argilo/calcaire et Graves fines

L'AVIS DES TECHNICIENS



Yannick Gay
Régisseur



Alain Raynaud
Œnologue conseil

« Les conditions climatiques nous ont permis d'atteindre une pleine maturité, nous avons pu obtenir un millésime d'une qualité rare. Le terroir argileux a permis de conserver en 2016 beaucoup de fraicheur, ce qui explique l'élégance et le raffinement que l'on découvre en dégustant ce très grand vin. L'élevage très respectueux du fini confère à cette grande réserve de subtiles notes vanillées. Nul doute que le 2016 s'inscrira dans la longue et belle histoire de Tour Prignac. »

CERTIFICATIONS

TERRA VITIS® plaisir du vin terre vivante

www.chateaux-castel.com
ChateauxetDomainesCastel
@ChateauxCastel

CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL Depuis 1949 ESTATES AND VINEYARDS

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION