

Griffons

Château Pichon-Baron

Región y Denominación

Bordeaux

Uva

50% Merlot, 42% Cabernet-Sauvignon, 8% Petit Verdot

Producción

73Ha – 290,000 botellas

Cultivo

Agriculture raisonnée con vendimia manual.

Filosofía

El viñedo Pichon Longueville Baron se extiende sobre la hermosa tierra de grava de Garonne al sur de la denominación, en el altiplano que sirve de transición entre la comuna de Pauillac y la de Saint-Julien. Tiene sus primeros viñedos desde finales del siglo XVII, y ganó fama casi de inmediato. Producidos bajo el liderazgo de Jacques de Pichon, Baron de Longueville, los vinos siguieron en calidad a los de Latour a principios del siglo XVIII. Clasificado Segundo Cru en 1855, la finca se dividió a favor de una finca y los vinos se vinificaron por separado a partir de 1860: Raoul, el único hijo superviviente del barón Joseph, se hizo cargo del actual barón de Pichon Longueville, a menudo apodado «Pichon Baron», mientras su hija Virginie, esposa del conde de Lalande, recibe la otra parte de la propiedad, de ahí el final: «Condesa de Lalande». La casa, inspirada en el Château d'Azay le Rideau, fue construida en 1851 por Raoul. La finca siguió siendo propiedad de los Pichons hasta 1933, cuando fue vendida a la familia Bouteiller. Fue administrado por sus descendientes durante los siguientes cincuenta años, y fue una bella durmiente que la empresa Axa Millésimes adquirió en 1987.

Estilo

12 meses en barrica. De color negro púrpura muy intenso, este vino aparece con aromas de grosellas, cerezas cubiertas de chocolate y bayas, seguidos de notas de hierbas secas de Provenza, corteza cubierta de musgo y charcutería. En boca es amplio, rico y suntuoso, con fruta negra y ricas expresiones, taninos firmes con un final largo y persistente.



CLIMATS

