

# Château Picque Caillou

## Pessac Leognan rouge

*Couleur très intense, presque pourpre.  
En bouche, le vin est très construit.  
En milieu de bouche, le vin a beaucoup de volume avec des tannins serrés mais très murs.*

**SITUATION GEOGRAPHIQUE ET HISTOIRE** : Situé aux portes de la ville de Bordeaux et proche des Châteaux haut-Brion et Pape Clément. Paulin Calvet reprend en main en 2006 la gestion du vignoble

**SUPERFICIE** : 20 hectares en rouge

**TERROIR** : Nappe de graves pyrénéenne de type Gunz

Densité des pieds : de 6 900 à 10 000 pieds à l'ha

**ENCEPAGEMENT** : 50% Merlot -50% de Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 25 ans

**VENDANGES** : Vendanges manuelles. Tri sur tombereau à la vigne.

**VINIFICATION** : Fermentation alcoolique et macération à température contrôlée (25°C-28°C) en cuves inox. Macération post fermentaire à 30°C pendant 10 jours environ avec écoulage en cuve. Fermentation malolactique en cuve.

**ELEVAGE** : Élevage de 12 mois en barriques de chêne dont 30% neuves.

**PRODUCTION** : 65 000 à 75 000 bouteilles

