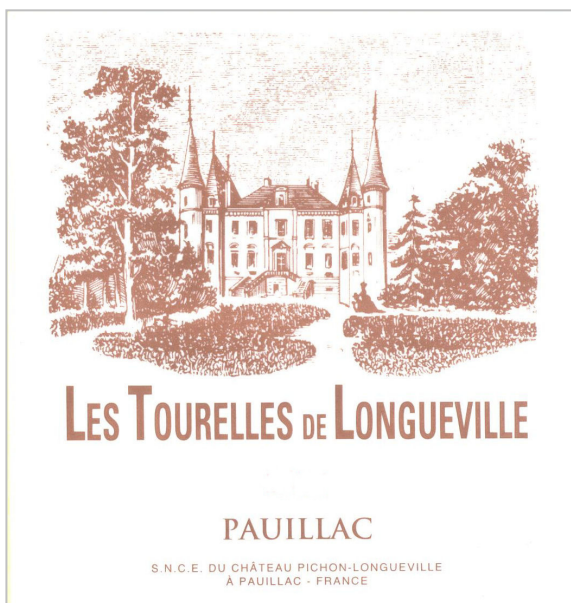


# *Les Tourelles de Longueville*

## **Pauillac**

### *Second vin du Château Pichon Longueville Baron*



---

#### **HISTORIQUE**

Au Moyen Age, se dressait à Saint Lambert, entre Saint Julien et Pauillac, une ferme modeste appelée la Baderne, entourée de bois et de champs. Au XVIIème siècle, Jacques de Pichon, Baron de Longueville, influencé par son beau-père Pierre de Rauzan, « le sorcier de la vigne » entreprend de constituer le vignoble de Pichon Longueville. Aujourd'hui la sélection rigoureuse d'un terroir permet de produire le style des Tourelles de Longueville, un vin alliant la race du terroir de Pichon Longueville et l'élégance des cépages. Son assemblage est construit autour de la parcelle de Sainte-Anne, plantée majoritairement de Merlot. Issu de cépages jeunes, c'est un vin léger, souple, délicat et moelleux, à consommer après quelques années pour satisfaire les consommateurs les plus impatients.

---

#### **SOL**

Graves fines sur couche ferrugineuse d'aliôs. L'ensemble est parfaitement drainé et la culture fait appel aux préceptes de la production intégrée, certifiée Terra Vitis.

---

#### **ENCEPAGEMENT**

En moyenne 40 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

---

#### **VINIFICATION ET ELEVAGE**

Fermentation traditionnelle en cuves inox pendant 15 jours. L'élevage en barriques de chêne français est effectué pendant 12 à 15 mois dans dans 30% de bois neuf et 70% de bois d'un an afin de privilégier le respect du fruit. Le collage au blanc d'œuf frais précède la mise en bouteille 20 mois après la récolte.