

*Le Pin*

POMEROL

APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

*2023*

# LE PIN

2023

*Le millésime 2023 est sans aucun doute caractérisé par un contexte climatique favorablement tempéré jusqu'à l'approche des vendanges.*

*L'hiver généralement doux et normalement arrosé a favorisé un débourrement fin mars. Le très beau mois de mai a entraîné une floraison homogène. Un parfait état sanitaire en juin nous a laissé entrevoir une récolte satisfaisante.*

*La période estivale qui a suivi a été particulièrement équilibrée entre de nombreuses belles journées ensoleillées et quelques petites pluies bienvenues. Enfin, la montée des températures fin août a permis d'atteindre le mûrissement optimal des raisins.*

*Cette maturité acquise la première moitié de septembre, nous avons récolté précisément les parcelles en quatre étapes sur une période d'environ deux semaines.*

*La vigne, confortée par des conditions climatiques mesurées et propres au climat typique de notre région, a produit des baies mûres, juteuses et fruitées et à la fraîcheur préservée.*

*Le Pin 2023 est un Grand Vin aux saveurs délicieusement minérales, fruitées et persistantes. Il présente un superbe équilibre entre maturité et fraîcheur aromatique.*

## Détails:

*Sols : Graves rubéfiées riches en oxydes de fer sur un lit d'argiles profondes.*

*Travaux de la vigne : Effeillage et sélection des grappes : du 17 juillet au 31 juillet 2023.*

*Vendanges : En 4 étapes du 11 au 23 septembre 2023.*

*Assemblage : 100% merlot.*

*Rendement : 39 hectolitres/hectare.*

*Malolactique : Du 26 octobre au 22 novembre 2023.*

*Alcool : 14,0 %/vol.*

*Acidité totale : 3,1 g/l (H2SO4).*

*pH : 3,75*

*Élevage : Barriques : 65% neuves, 35 % d'un vin*

# LE PIN

2023

*The 2023 vintage will undoubtedly be characterised by favourable weather conditions right up to the harvest.*

*A generally mild winter with plenty of water favoured budburst at the end of March. The fine weather in May led to uniform flowering. Perfect sanitary conditions in June gave us the prospect of a good harvest.*

*The summer period that followed was particularly well-balanced, with many bright sunny days and some welcome light rain. Finally, rising temperatures at the end of August enabled the grapes to reach optimum ripeness.*

*Once ripeness was achieved in the first half of September, we harvested the plots in four stages over a period of around two weeks.*

*The vines, bolstered by measured climatic conditions typical of our region, produced ripe, juicy, fruity berries with preserved freshness.*

*Le Pin 2023 is a Grand Vin with deliciously mineral, fruity and persistent flavors. It has a superb balance between ripeness and aromatic freshness.*

## Vital Statistics:

*Soils: Ruby gravel rich in iron oxides on a bed of deep clay.*

*Vineyard operations: Leaf thinning and bunch selection: from July 17<sup>th</sup> to July 31<sup>st</sup>, 2023.*

*Harvest: In 4 stages from September 11<sup>th</sup> to 23<sup>rd</sup>, 2023.*

*Blend: 100% merlot.*

*Yield: 39 hectoliters/hectare.*

*Malolactic Fermentation: October 26th to November 22nd, 2023.*

*Alcohol: 14.0 %/vol.*

*Total acidity: 3,1 g/l (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).*

*pH: 3.75*

*Ageing: Barrels: 65% new, 35% used for one wine*

**LE PIN**

11, RUE DE LA FONTAINE

F-33500 POMEROL

TÉL. +33 557.51.33.63

Email: [lepin@domainesjthienpont.com](mailto:lepin@domainesjthienpont.com)