

CHÂTEAU SIGOGNAC 2018 ROUGE MAGNUM



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ce millésime fruité avec ses notes de poivre et de réglisse est aussi très apprécié par sa longueur en bouche.

- Merlot 60%
- Cabernet sauvignon 35%
- Petit verdot 5%

Accords mets et vins

Sur des viandes blanches rôties ou en crème, des champignons, ou des fromages à pâte molle

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire / argilo siliceux

Cépage : Merlot 60%, Cabernet sauvignon 35%, Petit-Verdot 5%

Vendange : Mécanique

Viticulture : Raisonnée, des essais BIO sont en cours depuis 2 ans, les densités de plantation sont fortes à 5550 pieds par hectare avec une gestion de l'enherbement et des engrais verts semés un rang sur deux sur une partie de la propriété. Tous les sols sont travaillés pendant la saison et le désherbage se fait mécaniquement. Une restructuration a été entreprise depuis maintenant 8 ans et les parcelles qui composent le Château Sigognac sont d'environ 45 ans en moyenne.

Vinification : Les vendanges se font à pleine maturité des raisins et après dégustation des baies. La vendange est entièrement éraflée, foulée et vinifiée en cuves (bois, béton, inox) thermorégulées et de façon parcellaire (chaque parcelle et chaque cépage sont vinifiés dans des cuves différentes). Les cuvaisons sont longues, environ 3 semaines et les vins de presse sélectionnés en barriques selon 3 catégories qualitatives afin de travailler le plus précisément possible lors des assemblages du millésime. Les vins sont élevés en barrique de 1 et 2 vins en Chêne français uniquement et pendant 12 à 15 mois.

Elevage : 12 mois en barriques d'un et deux vins de chênes français

Dégustation

Robe : Intensité légère sur les tons violacés, avec un belle clarté

Nez : Expressif sur les fruits rouges mûrs avec des notes poivrées

Bouche : Sur le fruit (mûres, groseilles) à l'attaque avec une belle longueur, les tanins sont fondus et le boisé amène une touche cacaoté en fin de bouche. Une belle fraîcheur est encore présente et laisse présager encore de bonnes choses pour l'évolution des prochaines années.

Finale : Longue et digeste, les tanins sont bien fondus et le boisé apporte un touche légère cacaoté avec des arômes de poivres et de réglisses

Garde : 10 ans

Température de service : 19/20



Plaisirs du vin
Agen