Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Sur des viandes rouges, des magrets de canette, un foie de veau ou des rognons à la crème, une purée de pomme de terre truffée, ou du chocolat amer

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire et argilo silicieux
Cépage : Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée, des essais biologiques 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 vendages se font à pleine maturité des raisins et après dégustation des baies. Pour l'Enclos les vendanges sont manuelles avec sélection des plus belles grappes. Au chai la vendange est entièrement éraflée, foulée et vinifiée en barriques thermorégulées. des pigeages sont effectués 2 à 3 fois par jour afin d'extraire le plus délicatement les arômes, les tanins et la couleur des raisins. Les cuvaisons sont longues, environ 10 jours. Les vins sont élevés en barriques neuves de Chêne français pendant 15 à 18 mois.
Elevage : 18 mois en barriques neuves de chêne français

Dégustation

Robe : Intensité dense sur les tons violacés, avec un belle clarté
Nez : Expressif sur les fruits noirs mûrs avec des notes mentholées et de pain grillé
Bouche : Sur le fruit (mûres, cassis) à l'attaque avec une très belle longueur, les tanins sont denses mais élégants, le milieu de bouche est soyeux et le boisé amène une touche toastée/vanillée en fin de bouche. Une belle fraîcheur est présente et laisse présager encore de belles choses pour l'avenir.
Finale : Longue et digeste, avec des notes vanillées et toastées
Garde : 10 à 15 ans
Température de service : 19° à 20°

Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : jolie robe grenat intense, reflet grenat sage, disque de jus de cerises écrasées. Nez : nez de bonne intensité aromatique avec un côté séducteur d'odeurs de cassis, mûre, prunelle, de poivre noir, et d'un élevage bien enveloppé. Bouche : une attaque fraîche, droite, avec de l'ampleur. L'évolution se montre démonstrative et généreuse. Les aromatiques présentent un style compoté. Une finale de très belle signature. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2026. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : une aération de 30 minutes mais attention à la remarque. Accords : viande d'automne en sauce, gibier à plume, selle de chevreuil, gigot d'agneau. Le plat : pâté de faisan, pommes de terre sautées et lardées et son jus poivré. Remarque : Ce parcellaire sur le 2015 est démonstratif, une élégance avec un côté puissant. Pour calmer l'ardeur de sa puissance, il faudra absolument avoir une température de service idéale.

Plaisirs du vin
Agen