

# CHÂTEAU DE PANIGON

- Cru Bourgeois - AOC Médoc -



## MILLESIME 2014

### TERROIR

La propriété bénéficie d'un côté des influences atlantiques de l'Océan tout proche, de l'autre de la présence de l'Estuaire de la Gironde, apportant les conditions climatiques favorables au développement des cépages ainsi qu'une maturité des raisins. Le vignoble se développe sur des croupes de graves dignes des meilleurs terroirs du Médoc. Pour Château de Panignon, le vignoble est complanté à 45% de Cabernet Sauvignon, 50% de Merlot et 5% de Petit Verdot.

### VENDANGES

Manuelles et mécaniques, avec un tri sélectif par parcelle.

### ELEVAGE

Barriques 100% (barriques neuves 33%), pendant 12 à 18 mois.

### ACCORDS

Carré d'agneau grillé, viandes rouges, cèpes en persillade, magret de canard grillé, fromages puissants.

### RECOMPENSES

Médaille d'or - Gilbert & Gaillard 2016  
Médaille d'argent - Concours de Paris 2016  
Médaille d'argent - Concours de Bordeaux 2016  
Médaille de bronze - Concours de Mâcon 2016

D'une couleur profonde et brillante, Château de Panignon 2014 présente des notes de petits fruits noirs (mûres) et d'épices.

Sa fraîcheur et sa complexité aromatique soulignent une palette délicate d'un boisé-toasté et brioché.

Ce vin révèle une solide constitution, une belle longévité, soutenue par des tanins soyeux et une persistance remarquable.



PRODUCT OF FRANCE