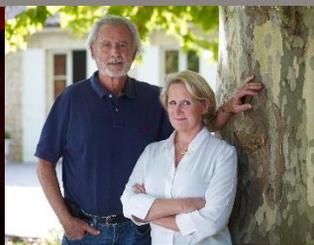


CHÂTEAU DE PANIGON

- Cru Bourgeois - AOC Médoc -



MILLESIME 2016

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 bonne maturité des raisins. Le vignoble se développe sur des croupes de graves dignes des meilleurs terroirs du Médoc.

Pour Château de Panigon, le vignoble est planté 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 mois.

ACCORDS

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

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

L'intensité marquée de la robe pourpre du Château de Panigon 2016 nous attire l'œil dès le début de la dégustation.

Le nez est un mélange complexe de cerise, de framboise et de subtiles épices se mêlant aux notes d'élevage fondues de cèdre et de brioche grillée.

En bouche, le vin est très plaisant, tout en volume et en rondeur, avec une structure élégante et longue qui porte le vin avec finesse et caractère.

Un vin racé qui montre malgré tout beaucoup de générosité et de délicatesse pour un millésime de garde par excellence.

Edouard Lambert, Œnologue
Laboratoire Œnologique BOISSENOT

RECOMPENSES

90/100 Wine Enthusiast

90/100 Andreas Larsson

Médaille d'or Decanter Asia 2019 - score 95

Médaille d'or Gilbert & Gaillard 2018

Médaille d'or CWSA Best Value 2019

Médaille d'or Japan Awards 2020

Médaille d'or Singapour compétition

Médaille d'argent concours mondial de Bruxelles 2020

Médaille d'Argent Mundus Vini 2019

Médaille d'Argent WWSA (GB) 2019

Médaille de Bronze Concours de Bordeaux 2020

Médaille de Bronze Concours de Macon 2019

Médaille de Bronze IWC 2019

Médaille de Bronze DECANTER 2019

Vin issu d'une exploitation à Haute Valeur
Environnementale (HVE)



PRODUCT OF FRANCE