

CHÂTEAU DE PANIGON

- Cru Bourgeois – AOC Médoc -



MILLESIME 2019

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 : 65 % Graves sablonneuses et 35 % argilo calcaire.

VENDANGES

Manuelles et mécaniques, avec un tri sélectif par parcelle.

ELEVAGE

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

TECHNIQUE

Alcool : 14 % vol.

Assemblage : 45% de Cabernet Sauvignon, 50% de Merlot et 5% de Petit Verdot.

ACCORDS

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

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

D'un rouge intense aux reflets pourpre, Château de Panigon 2019 se présente de la plus belle des manières. Le nez est très expressif ; les notes de cerise noire, de graines de cacao grillées et de cèdre sont soutenues par de discrètes nuances de tabac et de chocolat. La bouche est fraîche et équilibrée avec une attaque riche et onctueuse, relevée de manière assez noble par des retours de petits fruits noirs. La matière est construite sur des tanins extrêmement goûteux et suaves, lui donnant une belle trame avec beaucoup de longueur.

Ce vin représente parfaitement la réussite du millésime 2019 avec un très beau potentiel de garde sur un style tout en fraîcheur, puissance et délicatesse, qui permettra de profiter de ce vin pendant les 15 prochaines années.

Laboratoire Œnologique Eric BOISSENOT

RECOMPENSES

- 92 points Wine Enthusiast
- 90/100 TASTED Andreas Larsson Meilleur sommelier du Monde
- 16/20 Jancis Robinson
- Médaille d'or Women's Wines & Spirits Award 2022
- Médaille d'or Japan Awards 2022
- Médaille d'or Gilbert & Gaillard 2021
- Médaille d'Argent China Wine & Spirits Awards 2021

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



PRODUCT OF FRANCE