

## CHATEAU DE PANIGON MEDOC - CRU BOURGEOIS



### PRESENTATION

Avant 1855, la propriété avait le grade de «bon cru bourgeois», et son statut de Cru Bourgeois a été confirmé dans le classement en 1932, ainsi que dans le classement suivant en 1978.

Après investissements majeurs récents, un avenir prometteur pour le Château de Panigon est assuré.

Les propriétaires accordent autant de valeur à la production du vin qu'à la culture des raisins. L'équipement le plus moderne est utilisé de manière traditionnelle et la cave permet à l'ensemble de la récolte d'être vieilli en fûts de chêne. La totalité de la production est mis en bouteille au Château.

### DEGUSTATION

Charmeur, ce millésime annonce son potentiel par une robe grenat intense. Délicat dans son expression aromatique, il marie des notes de mûres et de cassis à de fines nuances toastées.

La bouche dévoile du gras, des tannins mûrs et une longue finale fruitée. Ce vin exprimera tout son potentiel sur une viande rouge grillée, un carré d'agneau grillé ou un magret de canard.

2012

**Médaille de bronze Decanter**

**Médaille d'or Guide Gilbert et Gaillard 2013 & concours Bordeaux**

2013

**Médaille d'or Guide Gilbert et Gaillard 2014**

**Commanded medal Decanter World Wine Awards**

## INFORMATIONS TECHNIQUES

**Surface du vignoble :** 53 hectares.

**Sol :** 60% grave, argilo-calcaire.

**Cépages :** Cabernet Sauvignon 45%, Merlot noir 5%, Petit Verdot 5%.

**Densité de plantation :** De 5 500 à 6 500 pieds / hectares.

**Age du vignoble :** 15 ans.

**Vendanges :** Manuelles et mécaniques.

**Vinification :** éraflage total, vinification parcellaire.  
Cuvaison : 30 jours, thermorégulation.

**Elevage :** 100% en barriques renouvelé par 1/3.