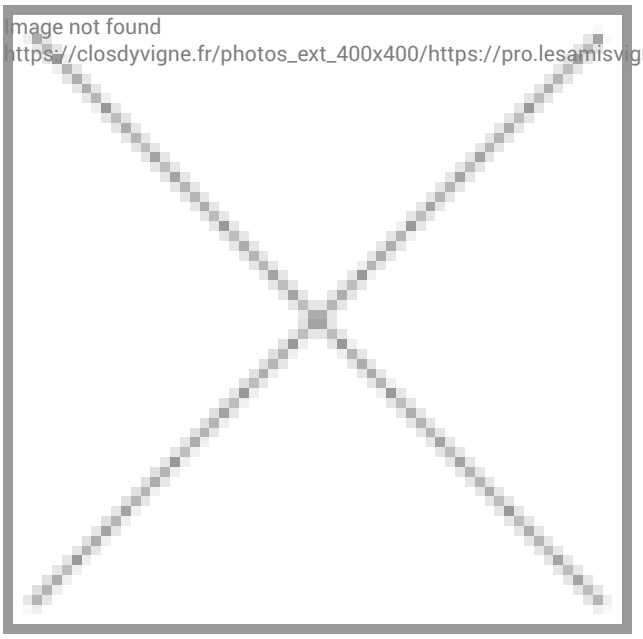
CHÂTEAU SIGOGNAC 2018 ROUGE MAGNUM

CHÂTEAU SIGOGNAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ce millésime fruité avec ses notes de poivre et de réglisse est aussi très apprécié par sa longueur en bouche.

- Merlot 60%
- Cabernet sauvignon 35%
- Petit verdot 5%

Accords mets et vins

Sur des viandes blanches rôties ou en crème, des champignons, ou des fromages à pâte molle

Détails

Domaine : Château Sigognac
Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : oui
Contenance : 1,50 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Médoc

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire / argilo silicieux
Cépage : Merlot 60%, Cabernet sauvignon 35%, Petit-Verdot 5%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée, des essais BIO 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. La vendange est entièrement éraflée, foulée et vinifiée en cuves (bois, béton, inox) thermorégulées et de façon parcellaire (chaque parcelle et chaque cépage sont vinifiés dans des cuves différentes). Les cuvaisons sont longues, environ 3 semaines et les vins de presse sélectionnés en barriques selon 3 catégories qualitatives afin de travailler le plus précisément possible lors des assemblages du millésime. Les vins sont élevés en barrique de 1 et 2 vins en Chêne français uniquement et pendant 12 à 15 mois.
Elevage : 12 mois en barriques d'un et deux vins de chênes français

Dégustation

Robe : Intensité légère sur les tons violacés, avec un belle clarté
Nez : Expressif sur les fruits rouges mûrs avec des notes poivrées
Bouche : Sur le fruit (mûres, groseilles) à l'attaque avec une belle longueur, les tanins sont fondus et le boisé amène une touche cacaoté en fin de bouche. Une belle fraîcheur est encore présente et laisse présager encore de bonnes choses pour l'évolution des prochaines années.
Finale : Longue et digeste, les tanins sont bien fondus et le boisé apporte un touche légère cacaoté avec des arômes de poivres et de réglisses
Garde : 10 ans
Température de service : 19/20

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Sigognac est une des plus anciennes propriétés du Médoc avec 500 ans d'histoire. Situé en bordure de l'Estuaire de la Gironde, il a contribué au fil des siècles à la réputation de cette région mondialement connue par la constance et la qualité de ses vins. Sur ce magnifique terroir s'opère une véritable alchimie entre les sols argilo-calcaire et le climat de l'Estuaire, donnant au vignoble le potentiel idéal pour produire de très grands vins. La Famille Allard a repris la propriété en 2009, avec un projet ambitieux et beaucoup d'énergie. Famille de viticulteurs pendant plusieurs générations à Moulis et à Blaye, l'histoire viticole s'était arrêtée depuis les années 60, mais c'était sans compter sur la passion qui nous animait encore 50 ans plus tard. Nous avons à cœur de produire des vins délicats, sur le fruit et élégants, ainsi notre forte proportion de Merlot nous aide en ce sens. Extrêmement respectueux de l'environnement et du terroir qui nous fait vivre, nous avons entrepris depuis 2014 le désherbage mécanique de la propriété, ainsi que le travail régulier de nos sols afin de favoriser la biodiversité. Des démarches BIO sont entreprises depuis 2 ans maintenant sur 5 ha et nous espérons passer l'ensemble de la propriété en certification BIO dans les 5 ans qui arrivent. De plus Sigognac est extrêmement économe en eau, puisque nous fonctionnons exclusivement sur 3 anciens puits qui nous fournissent l'eau nécessaire pour chaque année. Nous voulons faire de Sigognac un vin "Résolument Médoc"

