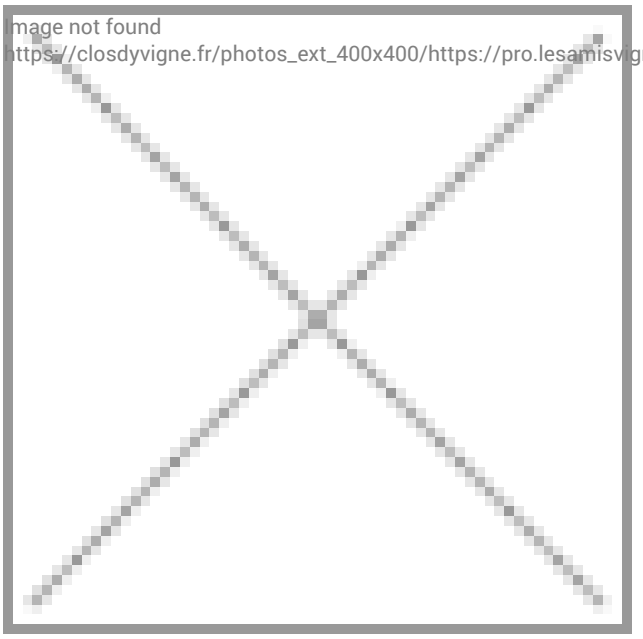
LA JONQUILLE DE SIGOGNAC 2017 BLANC

CHÂTEAU SIGOGNAC



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

La Jonquille de Sigognac est une cuvée en monocépage 100% sémillon, un vrai vin de femme et d'apéritif. Une très légére sucrosité en bouche et une belle fraîcheur sur des notes de fruits blancs en font un vin délicat.

- Sémillon 100%

Accords mets et vins

Sera parfait lors d'un apéritif avec de la tapenade, anchois marinés, terrine, fruits de mer, chèvre

Détails

Domaine : Château Sigognac
Couleur : Blanc
Effervescent : non
Millesime : 2017
Degrès : 10,5 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : oui
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : Sémillon 100%
Vendange : Manuelles
Viticulture : 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 desherbage se fait mécaniquement
Vinification : Les grappes sont pressées avec la raffle tout de suite après vendanges et les jus sont immédiatement mis en petite cuve inox thermorégulée afin de contrôler les fermentations à froid et assurer la précipitation des lies. Lorsque le vin est à 25gr de sucre résiduel nous stoppons la fermentation en descendant les vins à 4° ce qui a pour effet de tuer les levures et donc d'arrêter les fermentations tout en conservant de la sucrosité dans les vins.
Elevage : Elevage en cuve et mise en bouteille au mois de janvier

Dégustation

Robe : Une couleur jaune pâle avec des reflets dorés
Nez : Très expressif sur des notes de fruit blanc (poire, pêche)
Bouche : Vin d'apéritif, avec une recherche d'équilibre entre le sucre, le fruit et la fraîcheur
Finale : Sur le fruit
Température de service : 10°

Avis d'expert Clos d'yvigne

Robe : jolie robe jaune très clair, reflet argenté verdâtre et translucide. Nez : un nez sympathique, fraîcheur et discrétion. On perçoit des odeurs de raisins mûres, florales et d'agrumes. Bouche : à l'attaque fraîche et dynamique. Un milieu de bouche tendu, une acidité qui joue le métronome afin d'équilibrer la matière. Les agrumes dominent le bal. Une finale droite. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2019. Température : servir à 7°, dégustation à 9°. Aération, décantation : Non. Accords : poisson cru, carpaccio, les agrumes, à l'apéro, salade d'été. Le plat : tartare de daurade au yuzu et jus d'huîtres Remarque : Un vin plutôt dynamique. Il présente également un léger sucre résiduel pour anoblir son acidité. A l'apéro ou sur des tartares de poissons, ce sera parfait.

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"

