

CHÂTEAU D'ARGAN

2018



AOC Médoc Cru Bourgeois

Alcohol: 14% vol.

Blending

59% Cabernet Sauvignon
39% Merlot
2% Petit Verdot



Vineyard

Area: 22,4 hectares of vineyards classified as Cru Bourgeois.
Soils: Clay-limestone.
Planting density: 5 000 vines per hectare.
Average vine age: 42 years.



Wine growing

Sustainable farming practices. HVE certification obtained.
Average yield : 30 hectoliters per hectare.



Wine making

The harvest is mechanical. Separate vinification of grape varieties is carried out in thermoregulated stainless steel tanks. Long maceration (25 days), alcoholic fermentation with regular pumping over and rack-and-return. Malolactic fermentation in tank. Aging is done for 18 months, with 60% of the volume aged in French oak barrels, 20% of which are new.



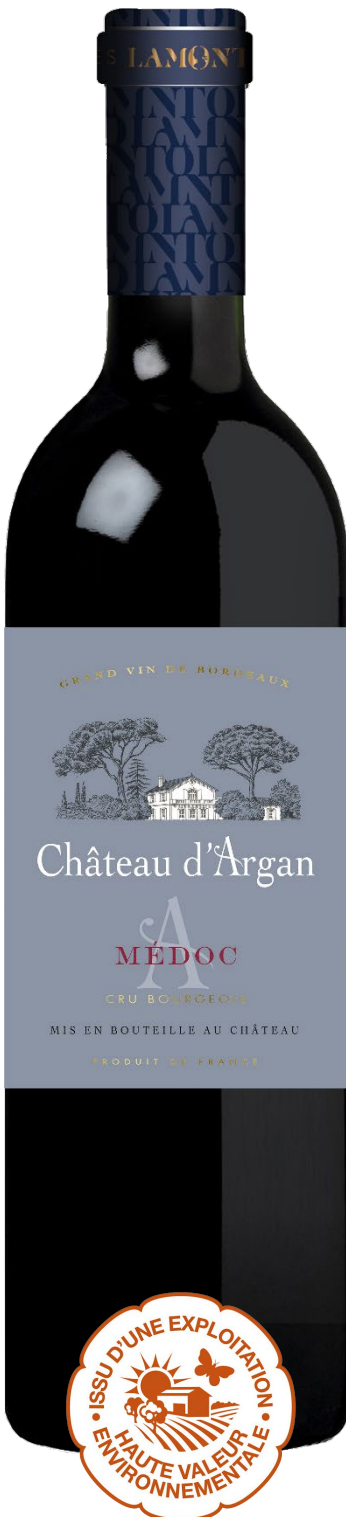
Tasting notes

Bright appearance with a deep and intense ruby color, and purple highlights. The first nose is expressive, marked by notes of ripe fruits (raspberry and blackcurrant). The second nose confirms the fruity character supported by spicy and licorice notes. On the palate: a good attack with notes of dark fruits, an elegant structure, concentrated and complex aromas, a luscious and fleshy mouthfeel, and well-integrated oak. A beautiful, persistent balance in the mouth. The finish is enveloping, blending ripe fruits and powdery tannins.



Medals and Awards

Concours International de Lyon 2021 - Gold medal
Gilbert/Gaillard International Challenge 2020 - Silver medal



CHÂTEAU D'ARGAN

2018



AOC Médoc Cru Bourgeois

Degré d'alcool : 14% vol.



Assemblage

59 % Cabernet Sauvignon

39 % Merlot

2% Petit Verdot



Vignoble

Surface : 22,4 hectares de vignes en classification Cru Bourgeois.

Sols : Argilo-calcaire.

Densité de plantation : 5 000 pieds par hectare.

Age moyen des vignes : 42 ans.



Viticulture

Culture raisonnée, obtention de la certification HVE.

Rendement moyen : 30 hectolitres par hectare.



Vinification

Les vendanges sont mécaniques. Il est réalisé une vinification séparée des cépages en cuves inox thermorégulées. Cuvaïson longue (25 jours), fermentation alcoolique avec remontage et délestage régulier. Fermentation malolactique en cuve. Elevage réalisé pendant 18 mois, avec 60% de volume élevé en barriques de chêne français dont 20% dans des fûts neufs.



Notes de dégustation

Robe brillante à la couleur rubis profonde et intense, aux reflets pourpre. Premier nez expressif marqué par des notes de fruits mûrs (framboise et cassis). Le second nez confirme le fruité soutenu par des notes épicées et réglissées. En bouche : une bonne attaque avec des notes de fruits noirs, une trame élégante, aromatique concentrée et complexe, une bouche gourmande et charnue, un boisé fondu. Un bel équilibre persistant en bouche. La finale est enrobée mêlant fruits mûrs et tanins poudrés.



Médailles et récompenses

Concours International de Lyon 2021 - Médaille d'or

Gilbert/Gaillard International Challenge 2020 - Médaille d'argent

