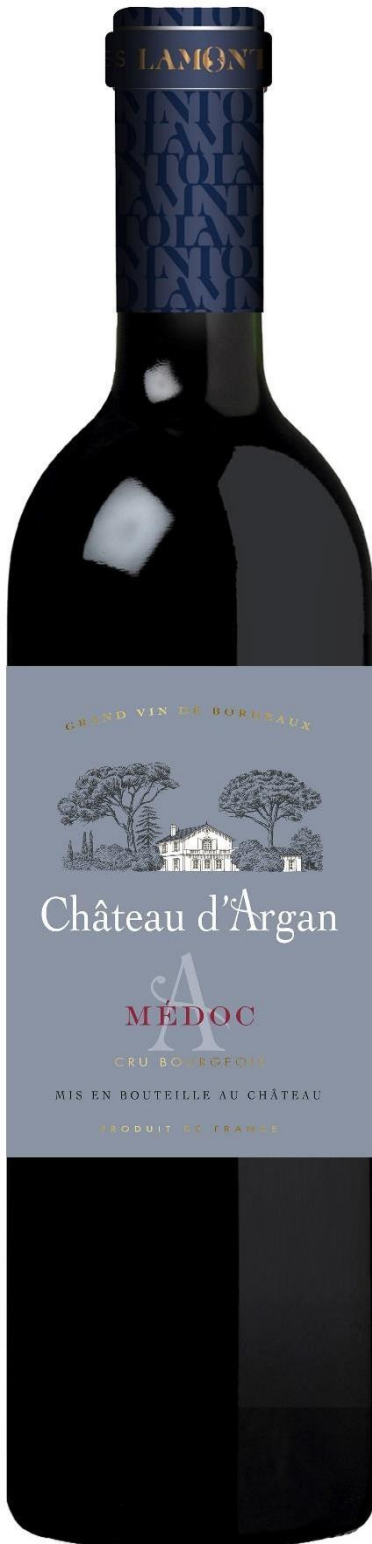


CHÂTEAU D'ARGAN

2018



AOC Médoc Cru bourgeois



Degré d'alcool : 14% vol.

Assemblage



59 % Cabernet Sauvignon
39 % Merlot
2% Petit Verdot

Vignoble



Surface: 22 hectares de vigne classé en Cru Bourgeois du Médoc.
Sols: argilo-calcaire
Densité de plantation: 5 000 pieds par hectare.
Age moyen des vignes: 40 ans.



Viticulture

Culture raisonnée dans le respect de la plante et de l'environnement.
Rendement moyen : 30 hectolitres par hectare.



Vinification

Les vendanges sont mécaniques. Il est réalisé une vinification séparée des cépages en cuves inox thermorégulées. Cuvaision 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

HVE (Haute Valeur environnementale)
Concours International de Lyon 2021 - Médaille d'or
Gilbert/Gaillard International Challenge 2020 - Médaille d'argent