

CHÂTEAU AMOUR

- Cru Bourgeois - AOC Médoc -



MILLESIME 2015

TERROIR

La propriété bénéficie d'un côté des influences atlantiques de l'Océan tout proche, de l'autre de la présence de l'Estuaire de la Gironde, apportant les conditions climatiques favorables au développement des cépages ainsi qu'une maturité des raisins. Le vignoble se développe sur des croupes de graves dignes des meilleurs terroirs du Médoc. Pour Château Amour, le vignoble est complanté à 50% de Cabernet Sauvignon et 50% de Merlot.

VENDANGES

Manuelles et mécaniques, avec un tri sélectif par parcelle.

ELEVAGE

Barriques 100% (barriques neuves 33%), pendant 12 à 18 mois.

ACCORDS

Carré d'agneau grillé, viandes rouges, cèpes en persillade, magret de canard grillé, fromages puissants.

RECOMPENSES

16,5/20 Jancis Robinson
89/100 Wine Enthusiast (Very Good)
Médaille d'Or Sakura Japan Women's Wine Awards 2018
Médaille d'Or - Gilbert & Gaillard 2017
Médaille d'Argent concours de Bordeaux 2018
Médaille d'Argent Concours Mundus Vini 2018
Médaille d'Argent Concours International de Lyon 2018
Commended International Wine Challenge (IWC) 2018
Elu Trophée « Coup de Cœur » des vins de Bordeaux en Chine

Vin issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)



Le Château Amour 2015 révèle son élégance avec sa robe rouge rubis.

Elégance qui se retrouve dans le bouquet où des arômes de fruits rouges confits côtoient des notes vanillées.

La bouche se repose sur une structure de qualité. Il s'impose comme une gourmandise en offrant la finale racée d'un Médoc.



PRODUCT OF FRANCE

L'AMOUR

Cuvée CUPIDON

- AOC Médoc -



MILLESIME 2016

TERROIR

La propriété bénéficie, d'un côté des influences atlantiques, de l'Océan tout proche, de l'autre, de la présence de l'Estuaire de la Gironde, apportant les conditions climatiques favorables au développement des cépages ainsi qu'une bonne maturité des raisins. Le vignoble se développe sur des croupes de graves dignes des meilleurs terroirs du Médoc. Pour l'Amour Cuvée Cupidon, le vignoble est planté à 50% de Cabernet Sauvignon, 50% de Merlot

VENDANGES

Manuelles et mécaniques, avec un tri sélectif par parcelle.

ELEVAGE

Barriques 100% (barriques neuves 33%), pendant 6 mois.

ACCORDS

Carré d'agneau grillé, viandes rouges, cèpes en persillade, magret de canard grillé, fromages puissants.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Ce vin à la couleur grenat éclatante présente un nez frais et ouvert. Des arômes de fruits rouges dominant comme la groseille, la framboise relevés par une pointe florale. La bouche est souple, avec de la fraîcheur et une trame fine et agréable. Des notes très légèrement toastées viennent accompagner une finale assez longue. C'est un vin très équilibré et déjà prêt à boire, une belle réussite dans ce beau millésime.

Edouard Lambert, Œnologue
Laboratoire Œnologique Eric BOISSENOT

RECOMPENSES

Médaille d'or au Concours 2018 Gilbert & Gaillard

Vin issu d'une exploitation à Haute
Valeur Environnementale



PRODUCT OF FRANCE

CHÂTEAU DE PANIGON

- Cru Bourgeois - AOC Médoc -



MILLESIME 2016

TERROIR

La propriété bénéficie, d'un côté des influences atlantiques, de l'Océan tout proche, de l'autre, de la présence de l'Estuaire de la Gironde, apportant les conditions climatiques favorables au développement des cépages ainsi qu'une bonne maturité des raisins. Le vignoble se développe sur des croupes de graves dignes des meilleurs terroirs du Médoc. Pour Château de Panigon, le vignoble est planté à 45% de Cabernet Sauvignon, 50% de Merlot et 5% de Petit Verdot.

VENDANGES

Manuelles et mécaniques, avec un tri sélectif par parcelle.

ELEVAGE

Barriques 100% (barriques neuves 33%), pendant 12 mois.

ACCORDS

Carré d'agneau grillé, viandes rouges, cèpes en persillade, magret de canard grillé, fromages puissants.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

L'intensité marquée de la robe pourpre du Château de Panigon 2016 nous attire l'œil dès le début de la dégustation. Le nez est un mélange complexe de cerise, de framboise et de subtiles épices se mêlant aux notes d'élevage fondues de cèdre et de brioche grillée.

En bouche, le vin est très plaisant, tout en volume et en rondeur, avec une structure élégante et longue qui porte le vin avec finesse et caractère.

Un vin racé qui montre malgré tout beaucoup de générosité et de délicatesse pour un millésime de garde par excellence.

Edouard Lambert, Œnologue
Laboratoire Œnologique BOISSENOT

RECOMPENSES

- 90/100 Wine Enthusiast
- Médaille d'or Gilbert & Gaillard 2018
- Médaille d'or CWSA Best Value 2019
- Médaille d'Argent Mundus Vini 2019
- Médaille d'Argent WWSA (GB) 2019
- Médaille de Bronze Concours de Macon 2019
- Médaille de Bronze IWC 2019
- Médaille de Bronze DECANTER 2019

Vin issu d'une exploitation à Haute Valeur
Environnementale (HVE)



PRODUCT OF FRANCE