

# CHATEAU DE PANIGON - AOC MEDOC - CRU BOURGEOIS -

Les origines du Château De Panigon seraient antérieures à la Révolution française. La première édition du guide Cocks, *Bordeaux et ses Vins*, datée de 1850 le mentionne déjà, tandis que la deuxième, en 1868, le cite parmi les Crus Bourgeois.

Aujourd'hui, le Château De Panigon étend son domaine sur 90 hectares en AOC Médoc avec 53 hectares actuellement en production. L'exploitation du Château De Panigon reste entièrement familiale dans le plus pur respect de la tradition médocaine tout en s'inscrivant dans une démarche de modernité et de qualité, afin d'exploiter au mieux un terroir ancestral.

## ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Médoc – Cru Bourgeois
Cépages:	50% Merlot – 45% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot
Superficie:	53 hectares
Terroir:	Graveleux et argilo-calcaire
Age de la Vigne:	28 ans

## CONCEPTION

Viticulture:	Vendanges en vert permettant une maturation optimale du raisin. Vendanges mécaniques et manuelles avec tri au chai.
Vinification:	Parcellaire avec fermentation dans des petites cuves inox thermo-régulées pendant 21 jours avec remontages journaliers. Contrôle permanent des températures.
Elevage:	Barriques neuves dans les chais du château pendant 12 à 18 mois.
Mise en Bouteilles:	Au Château De Panigon.

## DÉGUSTATION

Robe:	Élégant grenat intense.
Nez:	Délicate expression aromatique, il marie des notes de mûres et de cassis à de fines nuances toastées.
Bouche:	Tannins mûrs et une longue finale fruitée ; tannins fondus. Plus viril en final, il se montre gras et persistant.
Temps de Garde:	Bon potentiel, de 7 à 9 ans.

## MÉDAILLE



OR Concours de Bordeaux

