

Château Le Grand Sigognac

Médoc

*Vin élégant, souple, avec des tanins fondus légèrement boisé.
A déguster sur viandes rouges, petit gibiers et fromages.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune de Saint Yzans de Médoc, sur le plateau de Blaignan, réputé pour produire de bons vins.

SURFACE EXPLOITÉE : 5 hectares enherbés

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

La totalité du vignoble a été plantée entre 1988 et 1989

VENDANGES : Mécaniques

VINIFICATION : Traditionnelle en cuve inox. Fermentations longues (5 semaines). Délestages 2 fois par jour pour plus de souplesse

ELEVAGE : Elevage à 50% en foudres de chêne.

PRODUCTION ANNUELLE : Petits rendements pour l'appellation : moins de 50 hl/ha. Environ 30 000 bouteilles produites par an.

