

# CHATEAU VIEUX CHAIGNEAU



## Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2016

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

Château Vieux Chaigneau  
Château Vieux Chaigneau 7 Chatain, 33500 Néac  
chateauvieuxchaigneau.fr



# Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2016

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

---

La cuvée éponyme du Château Vieux Chaigneau est un Lalande de Pomerol bien équilibré et structuré avec des tannins très soyeux. Il ravira les amateurs de cette appellation de qualité.

---

## PRÉSENTATION

Un vin fruité, structuré avec un bel équilibre des tannins, fidèle à l'appellation Lalande De Pomerol. Une attention toute particulière est accordée à l'élaboration de vin de terroir par des méthodes respectueuses du sol, sans herbicide ni engrais chimique en s'appuyant sur les traditions bordelaises. Ici, la qualité prime toujours sur la quantité.

## LE MILLÉSIME

Cette année a bénéficié de conditions climatiques exceptionnelles ainsi le millésime 2016 est prometteur avec des vins charpentés, équilibrés et fruités.

## TERROIR

Situé sur la commune de Néac, le raisin provient d'une parcelle d'environ 6 hectares sélectionnée pour la qualité de ses fruits. Le vignoble possède un des meilleurs terroirs de l'appellation Lalande de Pomerol, à 1km du célèbre Château Petrus. Les vignes sont cultivées sur des sols sablo-limoneux et argileux, sans herbicide, le domaine est ainsi certifié Terra Vitis.

## À LA VIGNE

Le travail de la vigne est conduit sans herbicides ni engrais chimique et les travaux en vert sont manuels. La vendange est répartie dans des cuves béton en fonction des cépages et de la qualité des raisins. Les vendanges sont mécaniques.

## VINIFICATION

Le protocole varie pour chaque cuve afin d'obtenir une extraction optimale pour chacune d'elles. Le moût est travaillé par remontages et/ou délestages avec des fréquences variables selon les cuves.

## ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont 12 mois en barriques neuves pour 50% du vin, pour une légère présence du bois dans le vin, mais pas une prédominance.

---

## CÉPAGES

Merlot 75%, Cabernet sauvignon 15%, Cabernet franc 10%

14 % VOL.

---

## SERVICE

A décanter, et servir à 16°C.

## POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

## ASPECT VISUEL

Une robe d'un rouge soutenu.

## AU NEZ

Son bouquet complexe révèle des arômes de petits fruits rouges (myrtille, fraise, cassis) auxquels s'associent des notes épicées et grillées ainsi qu'une légère touche florale. bouquet révèle des arômes de fruits bien mûrs (raisin, cerise, fraise) qui se mêlent aux notes de réglisse et d'épices.

## EN BOUCHE

En bouche, les tanins souples et soyeux accompagnent un vin tout en rondeur. Ce millésime chaleureux a produit un vin gourmand où le raisin bien mûr se fond sur des notes boisées.



# Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2016

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

---

## ACCORDS GOURMANDS

Un verre de Château Vieux Chaigneau est idéal avec une viande blanche en sauce (Coq au vin, dinde aux cerises, veau aux pruneaux) ou du fromage à pâte cuite (Comté, goudas).

## PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

Concours Mondial des Féminale 2021 Or



Argent

Concours Mondial de Bruxelles 2019 Argent

JAMESUCKLING.COM

93/100

James Suckling

