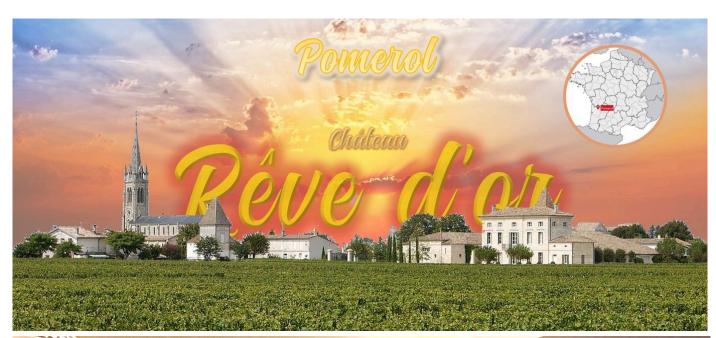


## Pomerol Château Rêve d'Or

Par Alexandre Vigier







CHATEAU LES MAGRINES

SEGUIN SAINT-EMIL



Origine France - Bordeaux / Libournais

**Appellation** Puisseguin Saint Emilion

**Producteur** Vignobles Vigier

<u>Type</u> Rouge

Elevage Vendange manuelle, élevage 100% en cuves inox. Garde 5-7 ans.

Vinif.

<u>Cépage</u> 100% Merlot

Robe Grenat foncé, reflets violets.

Nez 1er nez: fruits rouges très marqués

**2ème nez**: pas très complexe, menthol.

**Bouche** Du gras, très ample, assez rond, tanins assez présents, amertume

en fin de bouche.

Accord Viande rouge

**Degré** 14 % vol (et même un peu plus. 2022 = année de canicule et

d'incendies dans le sud-ouest).

<u>Tarif</u> 10.10 € (\*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

## 2 - Lalande pomerol - Château les Chaumes 2020

Origine France - Bordeaux / Libournais

AppellationLalande PomerolProducteurVignobles Vigier

<u>Type</u> Rouge

**Elevage** Vendange manuelle, fermentation levures sélectionnées en cuves **Vinif.** inox thermorégulées avec remontages, cuvaison 5 semaines, puis

malolactique. 30% du vin en barriques neuves et de 1 vin pendant 1

an. Garde 10-15 ans.

<u>Cépage</u> Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 10%, Merlot 80%

Robe Grenat avec reflets violets

Nez 1er nez: Ouvert, animal, poivre,

2ème nez: menthol, vanille.

**Bouche** Très ample, tanins fondus, de la matière.

Accord Rôti de boeuf, risotto aux cèpes, magret de canard sauce fruits

rouges

<u>Degré</u> 14,5 % vol.

**Tarif** 12,50 € (\*)





**Origine** France - Bordeaux / Libournais

Appellation Lalande Pomerol **Producteur** Vignobles Vigier

**Type** Rouge

Elevage Vendange manuelle, fermentation levures sélectionnées en cuves Vinif.

inox thermorégulées avec remontages, cuvaison 5 semaines, puis malolactique. 30% du vin en barriques neuves et de 1 vin pendant 1

an. Garde 10-15 ans.

<u>Cépage</u> Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 10%, Merlot 80%

Robe Grenat avec reflets légèrement tuilés

Nez 1er nez: ouvert, fruits noirs confiturés, café.

2ème nez : réglisse, cuir, tabac, humus

Bouche Du gras, une attaque franche, de la rondeur en milieu de bouche,

menthol en finale, belle longueur.

Accord Rôti de boeuf, risotto aux cèpes, magret de canard sauce fruits

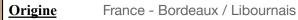
rouges

<u>Degré</u> 14 % vol.

**Tarif** 17.50 € (\*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

## 4 - Pomerol - Château Rêve d'Or - Rouge 2022



Appellation Pomerol

Vignobles Vigier **Producteur** 

**Type** Rouge

**Elevage** Vendange manuelle, fermentation levures sélectionnées en cuves Vinif.

inox thermorégulées avec alternance de remontages et de

délestages, cuvaison 5 semaines, puis malolactique. 40% du vin en

barriques neuves et de 1 vin pendant 1 an.

100% merlot <u>Cépage</u>

Grenat foncé, reflets violets. Robe

Nez 1er nez: fermé. épices douces, cassis, mûres.

2ème nez : menthol, moka,

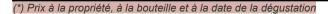
**Bouche** Légère astringence en attaque, tannins peu marqués en milieu de

bouche, amertume et chaleur en fin de bouche.

**Accord** Parmesan.

Degré 14,5 % vol.

**Tarif** 19.50 € (\*)



Pomerol



Pomerol

Domerol



**Origine** France - Bordeaux / Libournais

**Appellation** Pomerol

**Producteur** Vignobles Vigier

**Type** Rouge

**Elevage** Vendange manuelle, fermentation levures sélectionnées en cuves

Vinif. inox thermorégulées avec alternance de remontages et de

délestages, cuvaison 5 semaines, puis malolactique. 40% du vin en

barriques neuves et de 1 vin pendant 1 an.

100% merlot <u>Cépage</u>

Robe Grenat très foncé, presque noir, disque encore violacé.

<u>Nez</u> 1er nez: cassis.

2ème nez : mûre, de la fraîcheur.

**Bouche** Bel équilibre, bouche enveloppante, velours, légère astringence en

fin de bouche. Tannins fondus.

Accord Côte de boeuf, gibier, magret de canard

Degré 14,5 % 24.90 € (\*) **Tarif** 

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

## 6 - Pomerol - Château Rêve d'Or - Rouge 2016



Pomerol **Appellation** 

**Producteur** Vignobles Vigier

**Type** Rouge

Vendange manuelle, fermentation levures sélectionnées en cuves Elevage Vinif.

inox thermorégulées avec alternance de remontages et de

délestages, cuvaison 5 semaines, puis malolactique. 40% du vin en barriques neuves et de 1 vin pendant 1 an. Grand millésime sur le

Bordelais. Garde + de 15 ans.

100% merlot Cépage

Grenat foncé, disque encore violacé Robe

Nez 1er nez: très puissant, très frais, fruits noirs mûrs

2ème nez: café, cacao, tabac blond.

Bouche Du velours, de l'amplitude, de l'opulence. Grande longueur. Très

équilibré.

Tournedos Rossini. Accord

35 € (\*)

14 % vol. <u>Degré</u>

<u>Tarif</u>