

# *Pomerol*

## *Château Rêve d'Or*

*Par Alexandre Vigier*



## 1 - Puisseguin St Emilion - Château Les Magrines - Rouge 2022



<b><u>Origine</u></b>	France - Bordeaux / Libournais
<b><u>Appellation</u></b>	Puisseguin Saint Emilion
<b><u>Producteur</u></b>	Vignobles Vigier
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Vendange manuelle, élevage 100% en cuves inox. Garde 5-7 ans.
<b><u>Vinif.</u></b>	
<b><u>Cépage</u></b>	100% Merlot
<b><u>Robe</u></b>	Grenat foncé, reflets violets.
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> fruits rouges très marqués <b>2ème nez:</b> pas très complexe, menthol.
<b><u>Bouche</u></b>	Du gras, très ample, assez rond, tanins assez présents, amertume en fin de bouche.
<b><u>Accord</u></b>	Viande rouge
<b><u>Degré</u></b>	14 % vol (et même un peu plus. 2022 = année de canicule et d'incendies dans le sud-ouest).
<b><u>Tarif</u></b>	10.10 € (*)

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

## 2 - Lalande pomerol - Château les Chaumes 2020



<b><u>Origine</u></b>	France - Bordeaux / Libournais
<b><u>Appellation</u></b>	Lalande Pomerol
<b><u>Producteur</u></b>	Vignobles Vigier
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Vendange manuelle, fermentation levures sélectionnées en cuves 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.
<b><u>Vinif.</u></b>	
<b><u>Cépage</u></b>	Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 10%, Merlot 80%
<b><u>Robe</u></b>	Grenat avec reflets violets
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> Ouvert, animal, poivre, <b>2ème nez:</b> menthol, vanille.
<b><u>Bouche</u></b>	Très ample, tanins fondus, de la matière.
<b><u>Accord</u></b>	Rôti de boeuf, risotto aux cèpes, magret de canard sauce fruits rouges
<b><u>Degré</u></b>	14,5 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	12,50 € (*)

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

### 3 - Lalande pomerol - Château les Chaumes 2015



<b><u>Origine</u></b>	France - Bordeaux / Libournais
<b><u>Appellation</u></b>	Lalande Pomerol
<b><u>Producteur</u></b>	Vignobles Vigier
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage Vinif.</u></b>	Vendange manuelle, fermentation levures sélectionnées en cuves 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.
<b><u>Cépage</u></b>	Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 10%, Merlot 80%
<b><u>Robe</u></b>	Grenat avec reflets légèrement tuilés
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez</b> : ouvert, fruits noirs confiturés, café. <b>2ème nez</b> : réglisse, cuir, tabac, humus
<b><u>Bouche</u></b>	Du gras, une attaque franche, de la rondeur en milieu de bouche, menthol en finale, belle longueur.
<b><u>Accord</u></b>	Rôti de boeuf, risotto aux cèpes, magret de canard sauce fruits rouges
<b><u>Degré</u></b>	14 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	17.50 € (*)

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

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



<b><u>Origine</u></b>	France - Bordeaux / Libournais
<b><u>Appellation</u></b>	Pomerol
<b><u>Producteur</u></b>	Vignobles Vigier
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage Vinif.</u></b>	Vendange manuelle, fermentation levures sélectionnées en cuves 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.
<b><u>Cépage</u></b>	100% merlot
<b><u>Robe</u></b>	Grenat foncé, reflets violets.
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez</b> : fermé. épices douces, cassis, mûres. <b>2ème nez</b> : menthol, moka,
<b><u>Bouche</u></b>	Légère astringence en attaque, tannins peu marqués en milieu de bouche, amertume et chaleur en fin de bouche.
<b><u>Accord</u></b>	Parmesan.
<b><u>Degré</u></b>	14,5 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	19.50 € (*)

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

## 5 - Pomerol - Château Rêve d'Or - Rouge 2020



<b><u>Origine</u></b>	France - Bordeaux / Libournais
<b><u>Appellation</u></b>	Pomerol
<b><u>Producteur</u></b>	Vignobles Vigier
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage Vinif.</u></b>	Vendange manuelle, fermentation levures sélectionnées en cuves 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.
<b><u>Cépage</u></b>	100% merlot
<b><u>Robe</u></b>	Grenat très foncé, presque noir, disque encore violacé.
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> cassis. <b>2ème nez :</b> mûre, de la fraîcheur.
<b><u>Bouche</u></b>	Bel équilibre, bouche enveloppante, velours, légère astringence en fin de bouche. Tannins fondus.
<b><u>Accord</u></b>	Côte de boeuf, gibier, magret de canard
<b><u>Degré</u></b>	14,5 %
<b><u>Tarif</u></b>	24.90 € (*)

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

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



<b><u>Origine</u></b>	France - Bordeaux / Libournais
<b><u>Appellation</u></b>	Pomerol
<b><u>Producteur</u></b>	Vignobles Vigier
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage Vinif.</u></b>	Vendange manuelle, fermentation levures sélectionnées en cuves 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.
<b><u>Cépage</u></b>	100% merlot
<b><u>Robe</u></b>	Grenat foncé, disque encore violacé
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> très puissant, très frais, fruits noirs mûrs <b>2ème nez:</b> café, cacao, tabac blond.
<b><u>Bouche</u></b>	Du velours, de l'amplitude, de l'opulence. Grande longueur. Très équilibré.
<b><u>Accord</u></b>	Tournedos Rossini.
<b><u>Degré</u></b>	14 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	35 € (*)

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