

CHATEAU VERDIGNAN
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE – France
Tel : +33 (0)5.56.59.31.02.



www.chateau-verdignan.com

VERDIGNAN 2008

Couleur profonde. Nez débouchant sur des arômes de cassis et de prune. En bouche, la puissance et la densité dominant un ensemble rond et onctueux, à la fois volumineux et ample. Se termine par une qualité de tanins remarquable, longs et savoureux.

VERDIGNAN 2007

Couleur vive et intense. Nez discret mais délicat et franc. Attaque veloutée, structure souple et ronde, tanins présents sans sécheresse. Une grande persistance des arômes de bouche.

VERDIGNAN 2006

Rouge pourpre. Vin dense avec une belle concentration de fruits. Habituel style stéphanois très cabernet sauvignon avec en finale une légère pointe d'acidité ce qui est gage d'aptitude au vieillissement.

VERDIGNAN 2005

Bouche distinguée et puissante, texture serrée, persistance aromatique, complexe. Au vieillissement le joli boisé devrait s'harmoniser avec la pointe de fermeté constatée aujourd'hui pour conférer à ce vin une très belle finale. Eric Boissenot marque pleinement de son empreinte l'évolution qualitative des derniers millésimes de ce cru à base d'une majorité de cabernets sauvignon et franc.

VERDIGNAN 2004

Elégant et profond au nez. D'une belle complexité. Le boisé noble fait harmonie avec un joli grain de tanins. Ensemble de belle tenue et en longueur.

VERDIGNAN 2003

Robe de couleur opaque et dense. Nez déjà très expressif aux arômes de fruits noirs, vifs et intenses. La matière est riche et pleine. L'attaque souple et élégante dévoile un soucis d'assemblage vers le plaisir des arômes et le charme. L'équilibre richement accompagné par des tanins de grande qualité est à la fois délicat et complexe. Bonne finale à la persistance remarquable.

VERDIGNAN 2002

Robe dense, rubis profond. Le nez finement boisé, est fruité et très expressif. Les tanins tendres, enrobés et fondus sont d'une remarquable qualité. Une grande persistance des arômes de bouche. La fin de bouche d'une belle longueur révèle un équilibre accès sur la complexité et l'élégance. Une bonne bouteille, destinée à un bel avenir.

VERDIGNAN 2001

Nez de fruits épicés dans un boisé noble suffisamment présent pour être remarqué. Complexité et longueur en bouche. Augure d'une évolution qui réservera sa bonne surprise vu le style nouveau recherché.

CHATEAU VERDIGNAN
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE – France
Tel : +33 (0)5.56.59.31.02.

www.chateau-verdignan.com



VERDIGNAN 2000

Certainement le meilleur millésime jamais produit par ce cru.
Un vin particulièrement vineux et de garde.
Equilibré avec des tanins aussi ronds que serrés.

VERDIGNAN 1999

Grenat noir. Nez épices, mûres, quetsches. Bouche ronde et riche.
Vin moderne un peu plus en puissance qu'en finesse. Nouvelle évolution qualitative marquée par un boisé français élégant.
Premier Millésime ayant reçu 100 % des améliorations prévues pour le nouveau style de ce cru.

VERDIGNAN 1998

Nouveau style auguré par les 97. Beaucoup plus de saveur et de concentration.
Long en bouche et très distingué. Aptitude au vieillissement certaine.

VERDIGNAN 1997

Sous le signe de l'élégance et de l'équilibre. Agréable fraîcheur aromatique.
Tanins goûteux. Un classique de l'appellation.