

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

[www.chateau-verdignan.com](http://www.chateau-verdignan.com)



## COMMENTAIRES APRES LA MISE EN BOUTEILLE

### **VERDIGNAN 2016**

Ce vin à la couleur rubis intense et profonde révèle un nez très complexe. Les épices, les fruits rouges et les arômes de pain grillé s'assemblent à la perfection pour donner un ensemble gourmand et puissant. En bouche on retrouve les mêmes caractéristiques évoquées pour le nez. L'attaque ample et riche se poursuit sur une trame charnue et dense. D'une remarquable concentration, ce vin garde toutefois une belle élégance et une finale sapide et très longue. Il s'agit sans doute d'un des plus beaux millésimes de Verdignan.

### **VERDIGNAN 2015**

Ce vin d'une robe intense aux reflets pourpres saura séduire les amateurs de cabernet sauvignon de Haut Médoc. Son nez s'ouvre sur des notes de chocolats, d'épices et de fruits rouges et sa bouche présente des tanins charpentés mais parfaitement intégrés, qui lui assureront une grande capacité de garde sans pour autant compromettre l'ouverture d'une bouteille dès aujourd'hui.

### **VERDIGNAN 2014**

D'une couleur grenat très intense ce 2014 présente un nez ouvert sur des notes de fruits mûrs et de senteurs de toasté. La bouche est pleine, avec beaucoup de matière et une tension et un équilibre remarquables. Les tanins, puissants et savoureux, donnent au vin de la longueur et de la sapidité. C'est un grand vin de garde qui vieillira longtemps grâce à sa structure tannique et son caractère affirmé.

### **VERDIGNAN 2013**

Ce vin d'une jolie couleur présente un nez complexe de fruits noirs et de toasté bien fondu. Après une attaque ample, le palais se développe sur une structure droite et fraîche. La finale est longue avec des tanins d'une belle qualité. C'est un vin équilibré avec un bon potentiel de garde.

### **VERDIGNAN 2012**

Ce vin à la couleur rouge rubis profond offre un nez expressif caractérisé par le mélange de notes fruitées, comme la myrtille et la mûre, et des arômes d'épices. La bouche riche et harmonieuse, présente une attaque toute en rondeur et une structure très puissante. La trame tannique d'une rare finesse donne au vin de la densité et une grande persistance en finale. Verdignan 2012 représente bien les caractéristiques de ce millésime, c'est-à-dire volume, souplesse et raffinement.

### **VERDIGNAN 2011**

D'une couleur rubis brillante, ce vin présente un nez expressif dominé par des notes de torréfié accompagnées par des arômes de fruits rouges. En bouche l'attaque est équilibrée et le vin présente un tanin serré qui apporte longueur et puissance. La fraîcheur de ce vin nous accompagne tout au long de la dégustation qui se termine sur une finale riche en arômes et en matière.

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



[www.chateau-verdignan.com](http://www.chateau-verdignan.com)

### **VERDIGNAN 2010**

Ce vin habillé d'une robe grenat décline au nez des senteurs intenses de fruits noirs et des notes de boisé parfaitement fondues, qui forment un bouquet d'une grande complexité. La bouche, dense et puissante, est caractérisée par une trame tendue qui donne une grande longueur. La structure tannique très élégante et persistante, nous accompagne sur une finale longue et sur des saveurs boisées. C'est un vin d'une matière exceptionnelle qui grâce à sa fraîcheur pourra vieillir très longtemps.

### **VERDIGNAN 2009**

Ce vin d'une couleur pourpre intense présente un nez raffiné, caractérisé par des arômes de prune et cerise et des notes empyreumatiques discrètes. La bouche, d'un équilibre remarquable, se distingue par une attaque ample, beaucoup de volume et un corps velouté. Les tanins, bien fondus et très souples, donnent à ce vin de la longueur et un grand potentiel de vieillissement.

### **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**

Élégant 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 souci d'assemblage vers le plaisir des arômes et le charme.

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



[www.chateau-verdignan.com](http://www.chateau-verdignan.com)

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.

### **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 épicés, 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.