



CHÂTEAU VERDIGNAN

Famille MIALHE

APPELLATION HAUT-MEDOC

SITUATION GEOGRAPHIQUE ET SOL

Situé dans la partie AOC HAUT-MEDOC du canton de Pauillac, en bordure d'estuaire, son terroir graveleux jouxte celui de St-Estèphe.

Château historique parmi les plus anciens du secteur.

SURFACE

60 Ha

ENCEPAGEMENT

65 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

30 % Merlot

AGE MOYEN DU VIGNOBLE

45 ans

VINIFICATIONS

En cuves inox thermorégulées

CENOLOGUE CONSEIL

Eric BOISSENOT

RESPONSABLE TECHNIQUE

Eric MIALHE

ET VINIFICATEUR

SPECIALISTE DU "PRET-A-BOIRE"

ELEVAGE

En barriques de chêne français pendant 12 mois.
Bois neuf renouvelé par quart chaque année.

TYPE DE VIN

Un grand classique influencé par sa proximité de St-Estèphe. Arômes de fruits rouges, tanins consistants mais soyeux. Long en bouche, ensemble complexe dont l'aptitude au vieillissement est grande quel que soit le millésime.

La sélection du 1^{er} vin est depuis 1999 principalement à base de Cabernet Sauvignon (\pm 75%).

COMMERCIALISATION

Contact : Eric MIALHE

Via le négoce de Bordeaux pour l'export.

zones réservées = GD France et Belgique

SELECTION DU 1^{er} VIN

Environ 25 000 caisses = 300 000 bouteilles.