

CHÂTEAU HAUT RIGAL

2019



AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com



J'aime vous proposer de jolies trouvailles bordelaises ! Ce vin est particulièrement charmeur par son nez de fruits rouges et d'eucalyptus. Cette cuvée de caractère conserve une belle souplesse, reflet d'un millésime réussi ; à boire tout de suite ou à conserver quelques années. La bouche structurée file sur une belle finale développée. Une pépite de la rive droite !

TERROIR

À Pian sur Garonne au Château Haut-Rigal, la vigne pousse sur de beaux coteaux ensoleillés surplombant la Garonne. Les sols argilo-graveleux caractéristiques de la région produisent des vins élégants et particulièrement aromatiques. L'influence de l'océan Atlantique apporte fraîcheur et complexité aux raisins du vignoble tandis que la douceur de la Garonne les protège du gel.

CÉPAGES

Cet assemblage typique de la rive droite est dominé par le merlot qui offre de la gourmandise et de l'onctuosité au vin. Le cabernet sauvignon apporte

quant à lui tout le caractère propre à la cuvée, une élégante structure et de délicieux arômes de prune et de mûre.



70% MERLOT
30% CABERNET SAUVIGNON

MILLÉSIME

Les vendanges 2019 sont très réussies grâce à une météo favorable en tout point. L'eau n'a pas manqué lors du cycle végétatif de la vigne ce qui lui a permis d'amener de gros et beaux raisins à maturité, malgré une intense vague de chaleur estivale. Encore un millésime réussi dans le bordelais, magnifié par nos vignerons !

UN VIN,
UN DOMAINE

Murielle Baissas cultive et vinifie les vignes du Château Haut Rigal depuis 2016, après avoir fait ses armes auprès de grandes maisons bordelaises comme le Château Magdalaine, Grand Cru Classé de Saint-Émilion. Elle reprend la propriété familiale et entame une conversion vers une agriculture raisonnée, couronnée par la certification Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis en 2019.



TEMPÉRATURE :
entre 16°C et 18°C



CARAFAGE :
ouvrir une heure
avant de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2023

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuillé

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète

ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits rouges, fruits noirs, végétale

ARÔMES :



mûre



prune



eucalyptus

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooleux

TANINS : (QUANTITÉ)

léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)

fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE:

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Vol-au-vent de poulet
- Tataki de thon au sésame
- Rocher nantais
- Pêche au vin rouge

