



**Château Dillon - Haut-Médoc - Cru Bourgeois
Rouge - 2016**

Vignoble

- Sol : argilo-calcaire et sablo-graveleuse
- Surface : 40 ha
- Âge moyen : 25 ans
- Densité : 6666 pieds/ha

Viticulture

- Taille / Palissage : Guyot simple et double
- Entretien du sol : Mécanique
- Protection phytosanitaire : 75% produits bio et bio contrôlés - protection raisonnée

Vendanges

- Type de récolte : mécanique avec tri embarqué

Vinification

- Vinification : par cépages séparés et par qualité de vendange. Sulfitage à 4 g/hl. FA avec levurage 15g/hl (F33). Macération à froid (8°C max) pendant 48 à 120 heures. Macération post-fermentaire à 30°C avec injection d'oxygène.
- Élevage : Elevage de 18 mois dont 12 mois sous bois pour 75% du volume, le reste en cuve inox. Barriques neuves de 225l en chêne français (33%) Barriques de 1 vin (33%) - Barriques de 2 vins (33%) Soutirage en fin d'élevage puis fin d'élevage en cuve inox
- Assemblage : 48% Merlot noir 31% Cabernet Sauvignon 15% petit Verdot 4% Cabernet franc 2% Carménère

Dégustation

- Oeil : La robe est sombre, noire avec des reflets grenats
- Nez : Le nez est d'une grande complexité. Il est chaud sur une dominante de fruits rouges (groseille, cassis, framboise) avec un retour sur la vanille, le caramel et le moka
- Bouche : La bouche est d'une extrême élégance. L'exceptionnelle sucrosité de l'attaque nous surprend. Elle est tenue par un bel équilibre sur la vivacité qui nous révèle des arômes de fruits rouges, fruits noirs. La finale est très longue sur une dominante fruitée
- Durée de garde : 5 à 10 ans

Gastronomie

- Température : 17 °C
- Délicieux avec : Côte de boeuf, magret de canard.

Récompense :

- Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris (2019)



Produit par : Château Dillon

Exploitation de l'EPL : Bordeaux-Gironde

