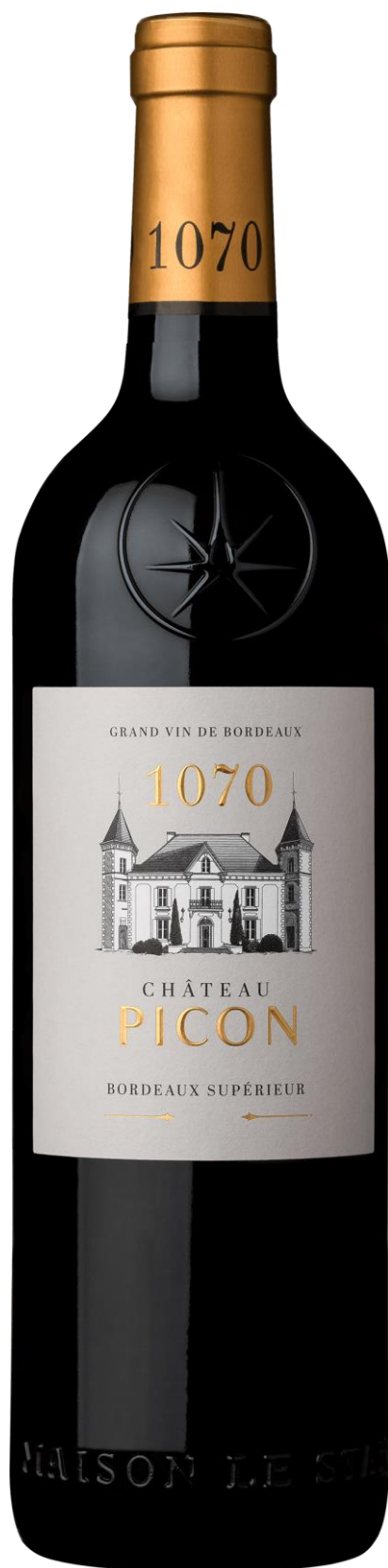




MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR



CHATEAU PICON 1070

Bordeaux Supérieur

ORIGINE - TERROIR

Les premières mentions se rapportant à la fondation du vignoble de la Seigneurie de Picon datent de 1070. Pendant 9 siècles, le domaine a peu souvent changé de famille possédante, illustrant ainsi une tradition de maintenance du patrimoine foncier. Le vignoble a progressivement été replanté au fil des années. La chai a entièrement été rénové et adapté aux techniques modernes de vinification.

Le château Picon est situé sur la commune d'Eynesse, à proximité de la bastide de Sainte-Foy-la-Grande. La majestueuse propriété de 81 hectares est nichée sur un plateau surplombant la vallée de la Dordogne. Elle bénéficie d'un terroir exceptionnel, fait d'un sol graveleux en surface et argilo-calcaire en profondeur. Les vignes, d'une moyenne d'âge de 35 ans, sont essentiellement exposées plein sud. Elles sont disposées d'un seul tenant autour du château et des chais.

Le Château Picon est certifié Agriculture Raisonnée. Il est engagé dans une viticulture durable, respectueuse de l'environnement et portée sur la qualité.

CULTURE DE LA VIGNE

Enherbement et travail des sols
Ebourgeonnage et effeuillage

VINIFICATION

Sélection parcellaire
Vendanges mécaniques, tri des raisins.
Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées.
Elevage sous bois

CÉPAGES

57% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
12% Cabernet Franc
11% Malbec

DÉGUSTATION

1070 de Château Picon se pare d'une robe rouge rubis, soutenue et brillante. Le nez est finement boisé sur des arômes de vanille légèrement toastés, que viennent soutenir de puissantes notes de fruits rouges mûrs. La bouche, veloutée et structurée, possède un bel équilibre sur des tanins fermes et mûrs.

ACCORDS METS & VINS

1070 de Château Picon se mariera subtilement avec des aiguillettes de canard et son écrasé de pommes de terre au beurre et au thym, des anguilles à la Bordelaise ou encore avec un foie gras de canard et sa confiture de cerise.
Servir à 18°C.

RÉCOMPENSES

2016 : Médaille d'Or – CWSA 2018
88/100 – Decanter Magazine



MAISON LE STAR

ZAE de l'Arbalestrier, BP 43 - 33220 PINEUILH – France

Tel : +33(0)5 57 41 91 50 - Fax : +33(0)5 57 46 42 76 - ssaillon@maisonlestar.com - www.maisonlestar.com