CHÂTEAU TOUR RIGAUD

APPELLATION PUISSEGUIN SAINT EMILION CONTROLÉE

Propriétaire / owner	SAS Famille Anger	Encépagement Grape varieties	Merlot 85% Cabernet franc 15%
Localisation / location	Puisseguin, 33570		
Superficie / surface	4 ha	Vendanges / harvest	Mécaniques / mechanical
Sol / soil	Argilo-calcaire / clay-limestone	Age moyen du vignoble Average age of vineyard	35 ans 35 years old
		Vinification	Traditionnelle

La propriété est situé sur la commune de Puisseguin, 15 km à l'est de Libourne. Le vignoble est planté sur un sol argilo-calcaire avec un sous sol roche calcaire. Il est composé des principaux cépages du Bordelais: Merlot et Cabernet Sauvignon.

Après les vendanges mécaniques, la vinification est effectuée de manière traditionnelle avec régulation des températures. Le vin est élevé en cuve de béton pendant 3 semaines.

Le millésime 2011 présente une belle robe rubis. Le nez se caractérise par des notes de baies noires et de fèves de cacao. Les tanins amènent une structure dense, élégante et ronde. L'ensemble présente un équilibre tout en souplesse mettant en valeur des arômes de fruits noirs et de cassis bien mûrs. La finale est est la signature d'un vin de grand terroir !

Servi entre 16 et 18°C, Il accompagnera parfaitement les viandes rouges épicées et autres plats relevés.

Located in Puisseguin, at 15 km east from Libourne. The vineyard is composed of clay limestone soil with a subsoil of solid limestone rock. The grapes are essentially Bordelais: Merlot and Cabernet Sauvignon.

After the mechanical harvest the vinification is managed using traditional methods with temperatures control. The wine is aged in a concrete vat for 3 weeks.

Château Tour Rigaud has a deep ruby colour, and a nose redolent of black berries and hints of cocoa. This is a wine with of character and an elegant and tannic structure. The main impression is one of freshness, highlighting the flavours of red fruits and ripe blackcurrants. The finish is long and luscious – the signature of a great terroir.

Served between 16-18°C, it will perfectly fit with spiced red meat dishes , terrines and mature cheeses.

873 N San Mateo, San Mateo CA 94401 P.650.340.8610 F.650.340.6372