



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR



CHATEAU PICON La Réserve

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

Suivi méticuleux du vignoble avec enherbement et travail des sols
Vendanges en vert et effeuillage

VINIFICATION

Sélection des meilleurs parcelles
Maîtrise des rendements
Fermentations à basse température
Vinification traditionnelle bordelaise dans des cuves en inox thermorégulées avec micro oxygénation
Elevage 100% en fûts de chêne français pendant 15 mois

CÉPAGES

60% Merlot
40% Cabernet Sauvignon

DÉGUSTATION

Château Picon La Réserve arbore une robe rouge carmin, sombre et profonde. Fin et complexe, le nez dévoile des senteurs de fruits rouges et de torréfaction. Le palais est puissant, concentré et étoffé. Les arômes de fruits très mûrs se mêlent aux notes grillées et vanillées. A la fois complexe et harmonieux, une référence de l'appellation.

ACCORDS METS & VINS

Château Picon La Réserve se mariera à merveille avec les mets les plus raffinés de la cuisine française, tels qu'un rôti d'agneau à l'ail ou un tournedos rossini. Il trouvera également sa place en association avec des plats du quotidien, comme des tagliatelles à la bolognaise ou un gratin de légumes.
18°C.

RÉCOMPENSES

2016 : Médaille d'Or – Concours de Bordeaux 2018
Médaille d'Or - CWSA 2018
Double Médaille d'Or – Sakura Awards 2018
Médaille de Bronze – Decanter Awards 2018



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