

Tour Prignac

GRANDE RÉSERVE

MÉDOC

2009



Les conditions climatiques exceptionnelles font de 2009 un millésime plein de promesses ! L'ensoleillement généreux et les températures élevées de juillet et août, un beau temps qui s'est poursuivi en septembre, avec alternance de nuits fraîches et journées chaudes ont été particulièrement favorables au cycle végétatif de la vigne et à la maturation du raisin. Ce climat a également été propice à la concentration des arômes et à l'accumulation des anthocyanes.

L'avis du Sommelier

L'amateur est frappé d'emblée par la maturité du vin. Riche, plein, concentré ce cru propose un profil très séducteur avec une densité de bouche tout à fait spectaculaire. La richesse aromatique n'est pas en reste et développe une palette de sensations gourmandes particulièrement harmonieuse. Le touché de bouche soyeux et velouté met en valeur des tanins d'une grande finesse. La finale, savoureuse et intense s'étire durant de longues secondes diffusant ainsi de subtiles nuances de fruits bien mûrs.

- **Accords mets/vin :** viandes rouges, canard, chapon de pintade, faisan, agneau rôti, chevreuil, lièvre à la royal, plats en sauces et fromages affinés. Il est également délicieux pour un simple moment de dégustation.
- **Service :** pour révéler la quintessence des arômes, nous vous recommandons de verser ce nectar dans une carafe à vin à large base afin de l'aérer pendant 1 heure 30. Son service se fera de préférence à 17 °C.
- **Conservation :** Cette bouteille contient un vin taillé pour une longue garde. Vous pourrez donc le faire vieillir à plat, en cave et à l'abris de la lumière pendant de longues années (de 8 à 15 ans). Mais les grandes qualités de ce vin peuvent être appréciées dès aujourd'hui.

Technique

Sur le millésime 2008, le parc à barriques se compose exclusivement de chêne d'origine Centre-France chez les meilleurs tonneliers (Nadalié, Treuil, Radoux, Vicard, Dempots). La qualité des chauffeuses a été particulièrement soignée et la proportion de chêne neuf atteint 80% pour 20% de fûts de un vin. L'équilibre fruit/bois est particulièrement réussi.

Rendement : 45 hectolitres/hectares

Assemblage : 70% Cabernet-sauvignon - 30% Merlot

Recommandations

Millésime 2009

Médaille d'argent au concours de Blaye-Bourg 2011

Médaille de bronze au concours de Paris 2011

Millésime 2008

Médaille d'Or au Concours Général de Paris en 2010

Médaille de Bronze au Challenge International en 2010

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2010

Médaille de Bronze – International Wine Competition 2010

Guide Gilbert et Gaillard 2011 : 88/100

Guide Gault Millau 2011 : 14/20

