



## *Le Millésime 2005*

Un millésime reconnu comme un millésime EXTRAORDINAIRE, un comme un vigneron a peu de chances d'en voir dans sa vie. Pour Pierre Seillan, Vigneron Winemaster, c'est un des plus beaux de sa carrière à Bordeaux, après le millésime de 1982, fameuse grande année également.

Après un hiver relativement sec, tout s'est enchaîné à la perfection: la floraison, la véraison, les conditions météorologiques jusqu'aux vendanges qui ont eu lieu du 26 Septembre au 11 Octobre. 2005 est un millésime de garde qu'on pourra déguster dans de longues années et qui restera dans les mémoires.

A vintage recognized as an EXTRAORDINARY vintage, one that a winegrower has few chances to see in a lifetime. For Vigneron Winemaster Pierre Seillan, this has been one of the top vintages of his career working in Bordeaux, after 1982 which was also a famous year. After a relatively dry winter, everything was linked to the perfection: blooming, véraison, and weather conditions up until harvest which started on September 26 until October 11. This is a vintage that will be remembered and consumed for many years to come.

## *Château Vignot*

Des types de sols diversifiés apportent la complexité, l'exposition Sud-ouest idéale contribue à l'excellence de ce Grand Cru de Saint-Emilion. Les vignes de Château Vignot sont situées en pieds de côte, dans des sols de sable et argile sableuse. Château Vignot est un vin très aromatique, à la fois rond, mûr et fondu. Il est tout en charme et en finesse, un sacré séducteur !

Diversified types of soils bring the complexity, the ideal southwestern exposure contributes to this Saint-Emilion Grand Cru. The Château Vignot vines are located in the foothills, on soils of sandy gravel. Château Vignot is a wine that is aromatic, round and mature. It melts in the mouth with a long finish. This wine is very rich and complex, a charming character!

COMPOSITION: 60% Merlot, 38%  
Cabernet Franc, 2% Cabernet  
Sauvignon

PRODUCTION: 2,600 caisses /cases

ALCOOL /ALCOHOL: 13.80%

ACIDITÉ TOTALE /TOTAL ACIDITY: 3.55

pH: 3.34

ELEVAGE /BARREL AGING: 14 mois /14  
months

SOL/SOIL: Sable et argile sableuse  
/Sandy gravel

AGE DES VIGNES /AGE OF THE VINES:  
35 a 40 ans/ 35 to 40 years old

RENDEMENT MOYEN/ AVERAGE YIELD:  
31 hl par hectare/ 1.9 tons per acre

## *Tasting Notes*

Très belle robe d'un rouge profond avec éclat rubis.

Nez: fruits rouges et noirs; cerise bigarreau; note fraîche, florale et épicée. Vin charnu et charpenté; ample; gras; épices; truffe. Une démonstration de puissance; de richesse et de complexité sur une harmonie générale très fuitée et voluptueuse.

Very beautiful color of deep red with ruby brightness.

Nose: red and black fruits; sweet cherry, fresh aroma, floral and spiced. Fleshy and structured wine; ample; rich; spices; truffle. A demonstration of power; of richness and complexity in a general harmony very fruity and voluptuous.