

# CHÂTEAU VIGNOT



**COMPOSITION:**  
60% Merlot, 35% Cabernet Franc,  
5% Cabernet Sauvignon

**PRODUCTION:**  
3,500 caisses /cases

**ALCOOL /ALCOHOL:**  
13.0%

**ACIDITÉ TOTALE /TOTAL ACIDITY:**  
3.10

**PH:**  
3.65

**ELEVAGE /BARREL AGING:**  
10 mois /10 months

**SOL:**  
Sable et argile sableuse

**SOIL:**  
Sandy gravel

**AGE DES VIGNES /AGE OF THE VINES:**  
35 a 45 ans/ 35 to 45 years old

**RENDEMENT MOYEN/ AVERAGE YIELD:**  
38 hl par hectare/ 2.3 tons per acre

## MILLÉSIME 2006

Evidemment, ce n'est pas facile d'arriver après un millésime grandissime comme 2005. Il a plu, surtout en septembre, et le beau temps est revenu quand beaucoup de vignerons impatients avaient fini de vendanger.

Ceux qui ont su attendre sont récompensés. Les vins ont au nez un très joli fruit, net et frais ; en bouche, l'équilibre remarquable donne une sensation d'harmonie assez rare. Les tanins fermes mais pas secs laissent augurer d'une bonne garde.

2006 est une réussite chez les vignerons qui savent tenir leurs vignes et ont su « tenir leurs nerfs ».

À Ch. Vignot, les 2006, bien que dans un autre style, n'ont pas à rougir de la comparaison avec les 2005. Dans quelques années (8 à 10), il y aura de bonnes surprises!

## CHÂTEAU VIGNOT

Des types de sol multiples et complexes, une exposition Sud-Ouest idéale contribuent à l'excellence de ce Grand Cru de Saint-Emilion. Les vignes qui font Château Vignot sont situées en pieds de côte du vignoble, dans des sols de sable et argile sableuse. Château Vignot est un vin très aromatique, à la fois rond, mûr et fondant. Il est tout en charme et en finesse.

## TASTING NOTES

Une belle couleur brillante à reflets dorés montre que Vignot évolue plus vite que Lassègue : on pouvait s'y attendre ! Le nez évoque les fruits noirs sur un fond de grillé, de réglisse, avec une pointe minérale.

La bouche est bien équilibrée quoique dominée en finale par des tanins solides, bien présents, qui s'arrondiront avec le temps.

La longueur en bouche inattendue montre que ce vin récompensera la patience de ceux qui sauront l'attendre.

## 2006 VINTAGE

Obviously it is not easy to follow a vintage as spectacular as the 2005. It rained mostly in September, but nice weather returned after most impatient vignerons had already picked their fruit. Those who waited, were rewarded. The wine has a beautiful fruit nose, clean and fresh. In the mouth, the remarkable balance gives a fairly rare sensation of harmony. The firm, but not dry, tannins indicate good aging potential for this wine.

The 2006 vintage was a success for those vignerons who know how to take care of their vines and who knew to "control their nerves".

The 2006 Chateau Vignot is a different style than the 2005, but stands up well in comparison to the previous vintage. Within eight to ten years, there will be some nice surprises.

## CHÂTEAU VIGNOT

Multiple types of diverse and complex soils, combined with an ideal southwestern exposure, contribute to this Saint-Emilion Grand Cru. The vines that make Château Vignot are located in the foothills of the estate, 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 with a charming character.

## TASTING NOTES

A beautiful, brilliant color with golden hues show that Vignot evolves faster than Lassègue. The nose conjures up dark fruits with a hint of toast, notes of licorice and a mineral overtone. In the mouth, the wine is well balanced even though it is dominated at the end by solid/firm tannins, which will round out with time. The lasting impression in the mouth is a pleasant surprise indicating that this wine is worth the wait for those who are patient to cellar it for a few years.

*Saint-Emilion Grand Cru*

SAINT HIPPOLYTE, SAINT-ÉMILION 33330 FRANCE CHATEAU-VIGNOT.COM