

CHÂTEAU
VIEUX
LANDAT



Château Vieux Landat



Moulin de Saint Estèphe

Selection
Un vin
PRESQUE
parfait

Sélectionné par un jury
professionnel et amateurs

PIERRE SIGNOLLE
GRAND VIN DE BORDEAUX

PS

CHATEAU
VIEUX LANDAT

Haut-Médoc
APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

2010

CISSAC - MÉDOC 33280 PAULLAC
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
13% VOL. PRODUCE OF FRANCE Contenance alcool: 750ML

CHÂTEAU VIEUX LANDAT

Haut-Médoc

2010

Dégustation

Millésime élégant et prometteur. Un vin qui s'appréciera pleinement dans 1 ou 2 ans. *Potentiel de garde : plus de 10 ans*

Accord Mets & Vin

Nous le servirons décanté avec des œufs à la coque et aux oursins, un gigot d'agneau de 7h, une poêlée de cèpes, une Rigotte du Forez et une buche aux fruits rouges. Entre notes toastées et fruits frais, voilés de fleurs, ce vin s'appréciera de l'apéritif au dessert.

Cépages

60% Merlot,
40% Cabernet Sauvignon





Histoire

En 2000, après avoir travaillé 10 ans dans la viticulture, Pierre Signolle se lance à son compte et reprend le Château Vieux Landat. Ce domaine est situé à Cissac dans le Haut-Médoc. Pierre se lance alors dans un vaste programme de modernisation. Ce programme va se dérouler selon l'ordre chronologique. Les vignes, âgées et peu productives, sont replantées en commençant par le plateau de Vertheuil. Surélevé par rapport au reste de la propriété, ce terroir est le plus qualitatif du domaine. Afin de produire des vins ronds, l'encépagement choisi se tourne vers une majorité de merlot. Indispensable à élaboration de vins de qualité et de caractère, le cabernet sauvignon et le petit verdot sont plantés sur le plateau. En 10 ans, la moitié de la propriété sera replantée. Après la vigne, le chai est, à son tour, repensé. Un grand chai de 1200 m² est construit afin d'accueillir dans les meilleures conditions la vendange. Des cuves thermorégulées sont installées afin de vinifier la vendange à froid. En 2015, Sophie Signolle et ses enfants reprennent la direction du vignoble en poursuivant les investissements tant au chai qu'à la vigne.

Terroir

Le terroir est un sablo-graveleux sur une couche d'argile.

Viticulture

Le domaine s'étend sur 15ha. Les 2/3 des vignes ont été replanté en 15 ans avec l'introduction du Petit Verdot. Ainsi le merlot, le cabernet sauvignon et le petit verdot constituent les 3 cépages cultivés. Nous pratiquons une agriculture raisonnée en limitant l'utilisation des produits chimiques. Un enherbement naturel de l'inter rang est pratiqué. Depuis 4 ans, nous initiions le travail du sol sous le rang à l'aide d'intercepts. Nous laissons librement pâturer les moutons en début de saison.

Vendanges

La récolte du raisin est essentiellement mécanique ce qui permet d'intervenir rapidement en cas d'intempéries. Les plants sont récoltés manuellement. Le raisin est trié manuellement au chai. Les premiers jus sont séparés.

Vinification

La fermentation se fait en cuve inox et la macération dure de 15 à 20 jours. Le vin est ensuite élevé en fût entre 9 et 12 mois suivant le millésime.

Distribution

Un produit de qualité se doit d'être distribué par un réseau qualitatif et exigeant. Nous commercialisons nos produits chez des cavistes indépendants, hôtels et restaurants.





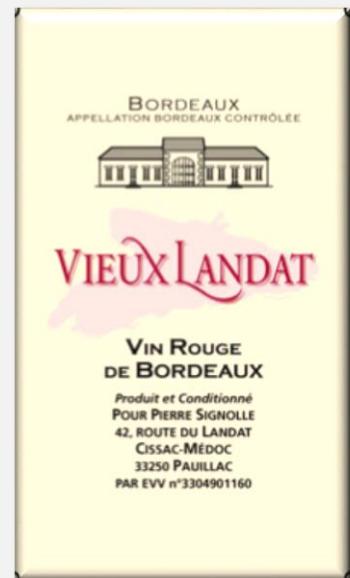
NOS CUVEES



VINTAGE



Château Vieux Landat	Haut-Médoc	2010	Bouteille Magnum
		2011	
		2012	
		2014	
		2015	
Château Vieux Landat	Saint-Estèphe	2013	Bouteille
Les Hauts du Vieux Landat	Haut-Médoc	2015	Bouteille
Grappe	Vin de France	2015	Bouteille
Le Petit Verdot du Vieux Landat	Haut-Médoc	2016	Bouteille
Cuvée Bleu Le BIB du Vieux Landat	Haut-Médoc	-	3L, 5L et 10L
Cuvée Rouge Le BIB du Vieux Landat	Bordeaux	-	5L et 10L





CHATEAU VIEUX LANDAT



@arthurCorgier

Château Vieux Landat

42 Route du Landat CISSAC-MEDOC 33250 PAUILLAC

06 26 23 40 39

nicolassignolle@gmail.com contact@vieuxlandat.fr

www.vieuxlandat.fr

Relations médias

Laure Rebois

06 68 00 98 07

direction@c2laure.com



COMMUNICATION

Kit photos et Dossier de Presse :



#chateauvieuxlandat



ICI