

# CHÂTEAU LA SIGANERIE

BORDEAUX AOP 2016

## HISTOIRE

Les origines du château La Siganerie remontent à 1550, date que l'on retrouve gravée sur la bâtisse d'origine. C'est en 1936 que Monsieur LAFON acheta le château et les vignes. Aujourd'hui c'est sa petite fille Christine qui gère le domaine.

## CLIMATOLOGIE

Après le millésime 2015 exceptionnel, 2016 est une remarquable réussite à Bordeaux. En premier, la floraison et la nouaison ont été relativement rapides et homogènes sous un climat assez chaud et pas trop arrosé. De plus, le mois de juillet chaud et sec a permis le ralentissement puis l'arrêt définitif de la croissance au plus tard au début de la véraison. Enfin, les mois d'août et septembre suffisamment secs mais sans chaleurs excessives, ont contribué à une maturation complète des différents cépages. Toutes ces conditions climatiques ont permis de récolter durant le mois d'octobre, ensoleillé et quasiment sans pluie, des raisins colorés, aromatiques et d'une belle acidité. Les vins rouges de 2016 s'annoncent exceptionnels. Étonnamment colorés, fruités, sans aucun caractère végétal, ils allient la puissance tannique des grands millésimes et une texture délicieusement veloutée.

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Avec l'aide de notre oenologue conseil, Château La Siganerie a été assemblé en fonction des origines parcelaires pour donner un réel équilibre au vin. Ce vin a été élevé en cuve inox pendant 6 mois.

## DÉGUSTATION

Très frais avec des arômes expressifs de myrtille, framboise et de prunes. Plein et intense, un vin très bien fait.

## PROPRIÉTAIRE

Christine LAFON

## TERROIR

Argile, sable  
et calcaire

## ENCÉPAGEMENT

91% merlot  
6% cabernet franc  
3% malbec

## CULTURE

agriculture raisonnée

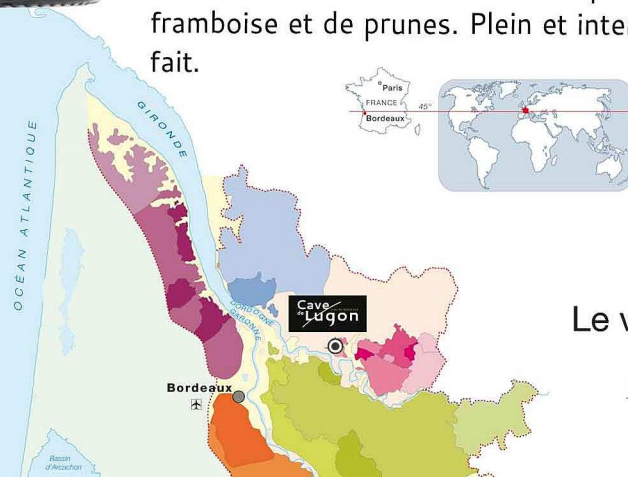
## SURFACE DU VIGNOBLE

5.53 hectares



Mail : [contact@cavedelugon.com](mailto:contact@cavedelugon.com)  
Tél. 05 57 55 80 90  
6, rue Louis Pasteur  
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

[WWW.CAVEDELUGON.COM](http://WWW.CAVEDELUGON.COM)



Le vignoble  
de  
BORDEAUX