



MAISON LE STAR  
VIGNOBLES & CHATEAUX

## PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

### CHÂTEAU PICON La Réserve

#### Bordeaux Supérieur

##### ORIGINE - TERROIR

Les premières mentions se rapportant à la fondation du vignoble de la Seigneurie de Picon datent de 1070. Pendant 9 siècles, le domaine a peu souvent changé de famille possédante, illustrant ainsi une tradition de maintenance du patrimoine foncier. Le vignoble a progressivement été replanté au fil des années. La chai a entièrement été rénové et adapté aux techniques modernes de vinification.

Le château Picon est situé sur la commune d'Eynesse, à proximité de la bastide de Sainte-Foy-la-Grande. La majestueuse propriété de 81 hectares est nichée sur un plateau surplombant la vallée de la Dordogne. Elle bénéficie d'un terroir exceptionnel, fait d'un sol graveleux en surface et argilo-calcaire en profondeur. Les vignes, d'une moyenne d'âge de 35 ans, sont essentiellement exposées plein sud. Elles sont disposées d'un seul tenant autour du château et des chais.

Le Château Picon est certifié Agriculture Raisonnée. Il est engagé dans une viticulture durable, respectueuse de l'environnement et portée sur la qualité.

##### CULTURE DE LA VIGNE

Suivi méticuleux du vignoble avec enherbement et travail des sols  
Vendanges en vert et effeuillage

##### VINIFICATION

Sélection des meilleurs parcelles  
Maîtrise des rendements  
Fermentations à basse température  
Vinification traditionnelle bordelaise dans des cuves en inox thermorégulées avec micro oxygénation  
Elevage 100% en fûts de chêne français pendant 15 mois

##### CÉPAGES

60% Merlot  
40% Cabernet Sauvignon

##### DÉGUSTATION

Château Picon La Réserve arbore une robe rouge carmin, sombre et profonde. Fin et complexe, le nez dévoile des senteurs de fruits rouges et de torrification. Le palais est puissant, concentré et étoffé. Les arômes de fruits très mûrs se mêlent aux notes grillées et vanillées. A la fois complexe et harmonieux, une référence de l'appellation.

##### ACCORDS METS & VINS

Château Picon La Réserve se mariera à merveille avec les mets les plus raffinés de la cuisine française, tels qu'un rôti d'agneau à l'ail ou un tournedos rossini. Il trouvera également sa place en association avec des plats du quotidien, comme des tagliatelles à la bolognaise ou un gratin de légumes.  
18°C.

##### RÉCOMPENSES

2017 : Médaille d'Or – Concours de Lyon 2019  
Médaille d'Or – Challenge International des Vins de Blaye 2019  
Médaille d'Or – Concours de Paris 2019  
2016 : Noté 90/100 – Wine Enthusiast 2019  
Médaille d'Or - CWSA 2018



#### MAISON LE STAR

ZAE de l'Arbalestrier, BP 43 - 33220 PINEUILH – France

Tel : +33(0)5 57 41 91 50 - Fax : +33(0)5 57 46 42 76 - ssaillon@maisonlestar.com - www.maisonlestar.com