

CHÂTEAU DU RAGON

VIN DE BORDEAUX

1752
SIGNATURE
WINES



Le Château du Ragon est issu d'un assemblage traditionnel dans le bordelais : Cabernet Sauvignon, Merlot, et Cabernet Franc.

Historique :

En s'installant en 1957 sur une vingtaine d'hectares à Landerrouat, Christian Sorges n'aurait pas imaginé l'expansion qu'a connue le Château du Ragon. Plus que des hommes, c'est toute une famille qui, au fil des générations, a travaillé cette vigne source de plaisir, une famille qui a montré que le travail et le sérieux amènent bien des choses. Aujourd'hui, le domaine est composé de plusieurs îlots sur les cantons de Pellegrue et Sainte Foy la Grande, constituant un vignoble qui s'étend sur près de deux cent quarante hectares.

Terroir :

Sols : Coteaux et plateaux argilo-calcaire

Climat : Climat océanique

Le vignoble est conduit de manière traditionnelle, taillé en guyot double, palissé, enherbé afin de limiter la vigueur. Une agriculture réfléchie permet d'obtenir une vendange saine.

Vinification :

Le ramassage des raisins se fait à une maturité optimale et la vinification se veut traditionnelle

Notes de dégustation :

Sa robe rouge carmin précède un nez fruité légèrement épicé. La bouche, suave et douce, livre un bouquet expressif qui allie avec harmonie les fruits rouges et noirs.

Accords mets / vins :

Le Château du Ragon s'accorde parfaitement avec la viande de boeuf, d'agneau, mais aussi les mets épicés et les fromages.

