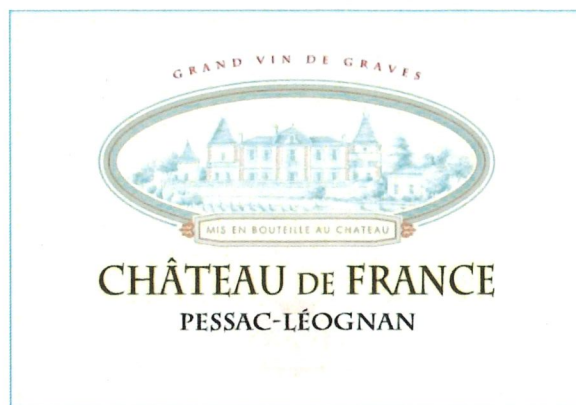


GRAND VIN DE BORDEAUX
CHÂTEAU DE FRANCE 2023
PESSAC-LEOGNAN



Appellation

PESSAC LEOGNAN Rouge

Terroir

Graves très profondes, parfois sur un sous-sol argilo calcaire

Cépages

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Porte-greffe

3309 C / 101-14 / 110 R / GRAVEZAC

Densité de plantation

6.950 pieds à l'hectare

Taille

Guyot double et simple

Vendanges

Manuelles

Vinification

7 à 10 jours de fermentation

3 à 4 semaines de macération en cuves de 130 hl et 85 hl.

Contrôle des températures

Températures maximale de fermentation : 26-28°C max

Fermentation malo-lactique en cuves

Elevage

Barriques neuves (30%) et de un vin pendant 12 mois.

Filtration

Légère filtration avant mise en bouteille

Dégustation

Robe rubis profond; nez intense de fruits rouges (cassis, myrtilles, cerises) et de pain d'épices; en bouche, vin épicé et réglissé avec des tanins élégants et mûrs, des arômes boisés très fins, une note fumée en finale ; très belle longueur.

Un vin de grande garde.

A déguster sur toutes viandes grillées ou rôties, poire au vin et aux épices.

Appellation

PESSAC LEOGNAN Red

Terroir

Deep gravelly soil from the Pyrenees, sometimes on a chalky-clay subsoil

Grape Varieties

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Rootstock

3309 C / 101-14 / 110 R / GRAVEZAC

Plantation density

6.950 rootstocks per hectare

Pruning

Double and simple Guyot

Harvest

Handpicked

Winemaking

7 to 10 days of alcoholic fermentation

3 to 4 weeks of maceration in 130 hl and 85 hl vats

Temperature control

Fermentation temperature: 26-28 °C max

Malolactic fermentation in vats

Maturing

News Barrels (30%) and one wine during 12 months.

Filtration

Light filtration before bottling

Tasting

Deep red ruby color. Intense nose of red berries (black currant, blue berry and cherries) and gingerbread. Spice and liquorice on the palate with elegant and well-ripened tannins, refined oak aromas and a smoky note on the finish. Impressive length.

This wine can be aged for many years.

Food pairing: any grilled meats.