



Appellation
PESSAC LEOGNAN Rouge

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

Cépages
54% Cabernet Sauvignon, 46% 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 : 30-32°C max
Fermentation malo-lactique en cuves

Elevage
Barriques neuves (40%) et de un vin pendant 13 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
54% Cabernet Sauvignon, 46% 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: 30-32 °C max

Malolactic fermentation in vats

Maturing
News Barrels (40%) and one wine during 13 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.