



**Appellation**

PESSAC LEOGNAN Rouge

**Terroir**

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

**Cépages**

63% Cabernet Sauvignon, 37% 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**

63% Cabernet Sauvignon, 37% 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.