



**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 : 30-32°C max

Fermentation malo-lactique en cuves

**Elevage**

Barriques de 3 vins pendant 6 mois

**Filtration**

Légère filtration avant mise en bouteille

**Dégustation**

Robe rubis chatoyant ; nez de groseilles, airelles, tabac, clous de girofle et framboises ; en bouche, des saveurs minérales et des fruits rouges, avec une jolie acidité associé au fruit.

A déguster avec du magret de canard, steak de poivre, volaille, saumon ou tarte au cassis.

**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: 30-32 °C max

Malolactic fermentation in vats

**Maturing**

Barrels of 3 wines during 6 month

**Filtration**

Light filtration before bottling

**Tasting**

Glistening garnet color. Red currant, cranberry, tobacco, nutmeg and raspberry aromas. The palate expresses mineral notes and red fruit flavors benefiting from good acidity.

Food pairing: duck breast, meat, salmon or blackcurrant pie.