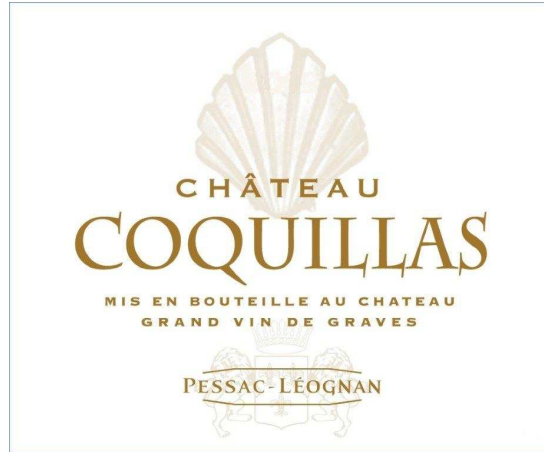


GRAND VIN DE BORDEAUX
CHÂTEAU COQUILLAS 2011
PESSAC-LEOGNAN



Appellation

PESSAC LEOGNAN Rouge

Terroir

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

Cépages

44% Cabernet Sauvignon, 58% Merlot

Porte-greffe

3309 C / GRAVEZAC / 110 R / 101-14

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 2 à 3 vins pendant 12 mois

Filtration

Légère avec un filtre lenticulaire

Dégustation

Robe grenat chatoyant ; arômes de cassis, mûres, griottes et

Menthol ; en bouche, un vin stylé et charmeur, associant des

Notes minérales au fruit et à une belle structure tanniques.

A déguster sur toutes viandes grillées ou rôties, brie ou

picodon sec.

Appellation

PESSAC LEOGNAN Red

Terroir

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

Grape Varieties

44% Cabernet Sauvignon, 58% Merlot

Rootstock

3309 C / GRAVEZAC / 110 R / 101-14

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 2 and 3 wines during 12 months

Filtration

Light filtration before bottling

Tasting

Glistening garnet color. Black berry, black currant, morello cherry and menthol aromas, refined and charming on the palate, associating mineral notes with fruity flavors and an impressive tannic structure.

Food pairing: any grilled meats, brie or dry picodon.