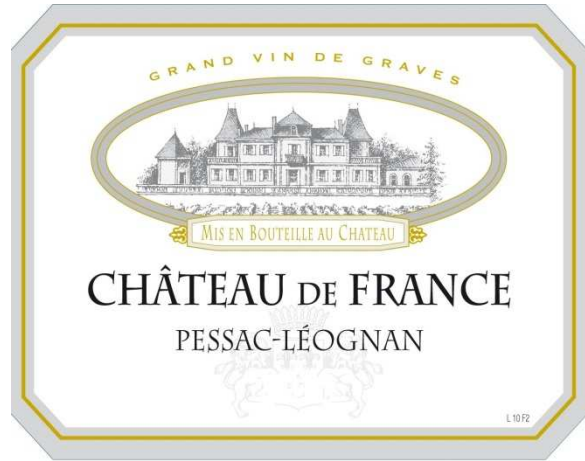


CHÂTEAU  
DE  
CF  
FRANCE

# GRAND VIN DE BORDEAUX CHÂTEAU DE FRANCE 2009

PESSAC-LEOGNAN



#### **Appellation**

PESSAC LEOGNAN Blanc

#### **Terroir**

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

#### **Cépages**

80% Sauvignon, 20% Sémillon

#### **Porte-greffe**

3309 C / FERCAL / SO4 / 5BB / 101-14

#### **Densité de plantation**

6.950 pieds à l'hectare

#### **Taille**

Guyot double

#### **Vendanges**

Manuelles

#### **Vinification**

7 à 10 jours de fermentation dans des barriques

Contrôle des températures

Températures maximale de fermentation: 20-25°C max

#### **Elevage**

Barrique neuves (40%) et de un vin pendant 8 à 9 mois

Batonnage une fois par semaine, et en fin de parcours tous les 15 jours.

#### **Dégustation**

Robe dorée, brillante et limpide ; nez de cire d'abeille, miel, pêche et abricot ; la bouche est puissante avec un bel équilibre gras/acide, le nez épicé se confirme en bouche avec des arômes poivrés rares pour un vin blanc ; finale intense.

A déguster avec tous poissons grillés, chèvre sec, ou beaufort.

#### **Appellation**

PESSAC LEOGNAN White

#### **Terroir**

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

#### **Grape Varieties**

80% Sauvignon, 20% Sémillon

#### **Rootstock**

3309 C / FERCAL / SO4 / 5BB / 101-14

#### **Plantation density**

6.950 rootstocks per hectare

#### **Pruning**

Double Guyot

#### **Harvest**

Handpicked

#### **Winemaking**

7 to 10 days of alcoholic fermentation in barrels

Temperature control

Fermentation temperature: 20-25 °C max

#### **Maturing**

News Barrels (40%) and one wine during 8 to 9 months

Stirring once per week, and at the end every 15 days.

#### **Tasting**

Shiny, limpid golden color. Bee wax, honey, peach and apricot aromas. Strong palate with good balance in terms of fat and acidity. The spicy aromas reappear with peppery flavors that are rare for a white wine. Intense finish.

Food pairing: any grilled fish, dry goat cheese.