

CHÂTEAU  
DE  
CF  
FRANCE

# GRAND VIN DE BORDEAUX CHÂTEAU DE FRANCE 2006

PESSAC-LEOGNAN



#### **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.