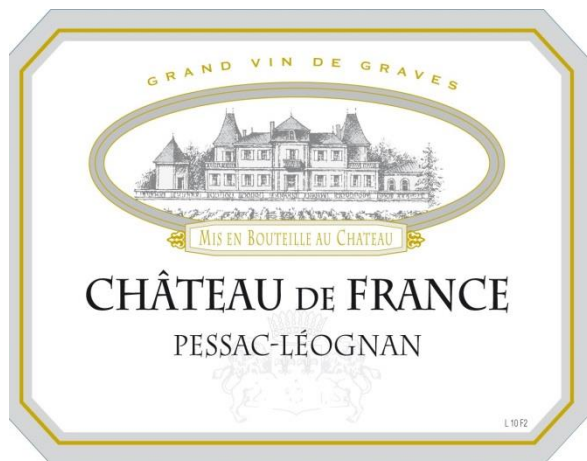




# GRAND VIN DE BORDEAUX CHATEAU DE FRANCE 2018

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 (30%) et de un vin pendant 10 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 (30%) and one wine during 10 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.