



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/Mécaniques

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 associée 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/Mechanical

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.