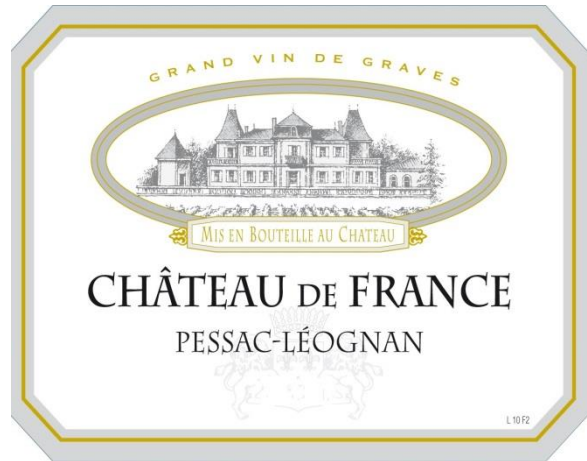




# GRAND VIN DE BORDEAUX CHÂTEAU DE FRANCE 2022

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.