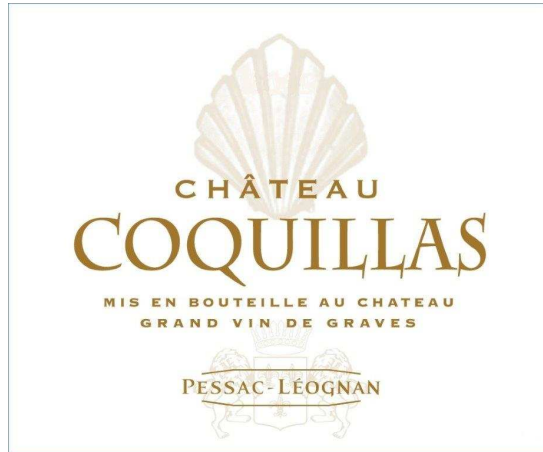


GRAND VIN DE BORDEAUX  
CHÂTEAU COQUILLAS 2014  
PESSAC-LEOGNAN



**Appellation**

PESSAC LEOGNAN Blanc

**Terroir**

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

**Cépages**

70% Sauvignon, 30% Sémillon

**Porte-greffe**

1103 P / 5 BB / FERCAL / GRAVEZAC

**Densité de plantation**

6.950 pieds à l'hectare

**Taille**

Guyot double

**Vendange**

Manuelle

**Vinification**

7 à 10 jours de fermentation dans des barriques de 2 à 3 vins

Contrôle des températures

Températures maximale de fermentation: 20-25°C max

**Elevage**

Barriques de 2 à 3 vins pendant 8 à 9 mois

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

**Dégustation**

Nez très harmonieux d'abricot confit, lychee, fruits à chair Blanche et miel. Bouche joliment structurée, gras et fraîcheur

Se combinant avec beaucoup d'élégance, finale minérale.

A déguster à l'apéritif avec tapenade d'olives vertes, saint jacques poêlés, poisson grillé ou fromage affinés.

**Appellation**

PESSAC LEOGNAN White

**Terroir**

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

**Grape Varieties**

70% Sauvignon, 30% Sémillon

**Rootstock**

1103 P / 5 BB / FERCAL / GRAVEZAC

**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**

Barrels of 2 and 3 wines during 8 to 9 months

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

**Tasting**

Very harmonious nose evoking apricot jam, litchi, white fleshed fruit and honey. Well-structured palate, fat and freshness combine with much elegance. Mineral on the finish.

Food pairing: aperitif with green olive tapenade, pan-fried scallops, grilled fish or cave-aged cheese.