



**Appellation**

PESSAC LEOGNAN Rouge

**Terroir**

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

**Cépages**

43% Cabernet Sauvignon, 57% Merlot

**Porte-greffe**

3309 C / GRAVEZAC / 110 R / 101-14

**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 de 2 à 3 vins pendant 12 mois

**Filtration**

Légère avec un filtre lenticulaire

**Dégustation**

Robe grenat chatoyant ; arômes de cassis, mûres, griottes et

Menthol ; en bouche, un vin stylé et charmeur, associant des

Notes minérales au fruit et à une belle structure tanniques.

A déguster sur toutes viandes grillées ou rôties, brie ou

picodon sec.

**Appellation**

PESSAC LEOGNAN Red

**Terroir**

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

**Grape Varieties**

43% Cabernet Sauvignon, 57% Merlot

**Rootstock**

3309 C / GRAVEZAC / 110 R / 101-14

**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**

Barrels of 2 and 3 wines during 12 months

**Filtration**

Light filtration before bottling

**Tasting**

Glistening garnet color. Black berry, black currant, morello cherry and menthol aromas, refined and charming on the palate, associating mineral notes with fruity flavors and an impressive tannic structure.

Food pairing: any grilled meats, brie or dry picodon.