



## PESSAC-LEOGNAN PRIVATE SELECTION

**Appellation :** Pessac-Léognan

**Terroir :** Graves profondes à matrice sableuse sur sous-sol argileux

**Cépages :** Cabernet Sauvignon 60%  
Merlot 40 %

**Age des vignes :** 20 ans en moyenne

**Densité de plantation :** 7 000 ans pieds/ha

**Vendange :** Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange à la cagette, tries sur table avant et après éraflage

**Vinification :** Parcelle en cuves inox thermo régulées, température de vinification élevée (30°C.) remontages quotidien, délestages, macération de 3 à 5 semaines.

**Elevage :** 6 mois en barriques

### Dégustation

Couleur rubis. Bouquet charmeur Le fruit est éclatant. Le vin a un fort potentiel aromatique. Les tanins sont d'une telle douceur, que le vin n'est que charme et rondeur, presque une caresse. La sensation veloutée du taffetas emplit la bouche. Bref, du plaisir à revendre pour les amoureux du vrai vin de Pessac-Léognan, tout en finesse.

**Service :** Chambré (18°)

**Accord mets :** Côte de bœuf grillée, agneau rôti.

### Origine

Private Sélection est une gamme de vins rouges où chaque étiquette correspond à un lot issu d'une seule propriété, sélectionné pour sa haute qualité, généralement un grand château. Compte tenu de cette origine, les lots ne sont pas reconduits d'un millésime à l'autre.

