CHÂTEAU DE FRANCE BLANC

Pessac-Léognan Blanc

PAYS France

RÉGION Bordeaux

PROPRIÉTAIRE Famille Thomassin

APPELLATION Pessac-Léognan Blanc



ASSEMBLAGE

80% Sauvignon · 20% Sémillon

VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri sévère. Macération pelliculaire, débourbage à froid, puis fermentation en barriques sous contrôle des températures.

ÉLEVAGE

8 à 9 mois en barriques, dont 40% neuves. Bâtonnage hebdomadaire, puis tous les 15 jours en fin d'élevage.

DÉGUSTATION

Robe dorée et limpide. Cire d'abeille, miel, pêche et abricot. Bouche puissante, équilibrée entre gras et acidité, notes poivrées et finale intense.

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950