CHÂTEAU DE FRANCE ROUGE

Pessac-Léognan Rouge

PAYS France

RÉGION Bordeaux

PROPRIÉTAIRE Famille Thomassin

APPELLATION Pessac-Léognan Rouge



ASSEMBLAGE

54% Cabernet Sauvignon · 46% Merlot

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Fermentation de 7 à 10 jours et macération de 3 à 4 semaines, à 30–32 °C maximum. Fermentation malolactique en cuves.

ÉLEVAGE

13 mois en barriques, dont 40% neuves et le reste d'un vin.

DÉGUSTATION

Rubis profond. Fruits rouges, pain d'épices et réglisse. Tanins mûrs et élégants, boisé fin et finale fumée persistante.

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950