COQUILLAS ROUGE

Pessac-Léognan Rouge

PAYS	France
RÉGION	Bordeaux
PROPRIÉTAIRE	Famille Thomassin
APPELLATION	Pessac-Léognan Rouge



ASSEMBLAGE

45% Cabernet Sauvignon · 55% Merlot

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

14 mois en barriques de deux à trois ans.

DÉGUSTATION

Grenat dense. Nez complexe de fruits rouges mûrs, poivre, eucalyptus, tabac et réglisse. Bouche équilibrée, fraîche et persistante.

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950