LYS DE PALACE

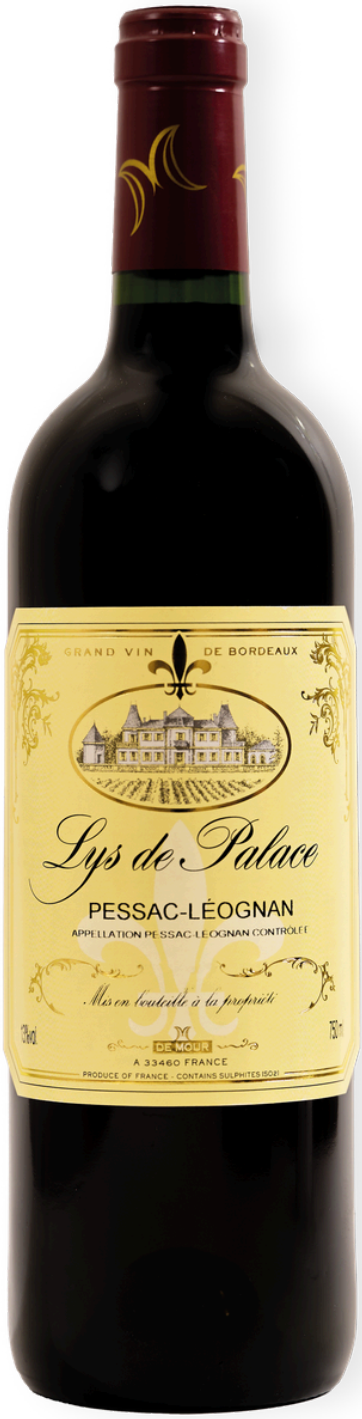
Pessac-Léognan Rouge

PAYS France

RÉGION Bordeaux

DIR. TECHNIQUE Jean-Michel Garcion

APPELLATION Pessac-Léognan Rouge



ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon · 40% Merlot

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Macération de 3 à 4 semaines en cuves à 30–32 °C, fermentation malolactique en cuves avant la mise en barriques.

ÉLEVAGE

14 à 18 mois en barriques, dont 50% neuves.

DÉGUSTATION

Grenat sombre et brillant. Fruits noirs mûrs, épices et notes grillées. Bouche puissante, fraîche et soyeuse, finale évoquant le cacao.

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950