

# LES DAMES DE HAUT-VIGNEAU PESSAC-LÉOGNAN

« *Équilibre, entre Élégance & Puissance* »

## ENCÉPAGEMENT

55 % Cabernet-Sauvignon / 45 % Merlot

## NATURE DU TERROIR

22 hectares implantés sur Graves type garonnaise

## VINIFICATION

cuvaison 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées.

## ÉLEVAGE

12 mois en barriques (30% neuves)

## DÉGUSTATION

ACCORDS METS & VINS : magret de canard, pièce de boeuf

GARDE CONSEILLÉE : 5 à 10 ans.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16 - 18 °C



[www.generations-vins.fr](http://www.generations-vins.fr)

