

LES DAMES DE HAUT-VIGNEAU

« L'équilibre en *Élégance & Puissance* »

Stéphane Beuret, œnologue

ENCÉPAGEMENT

55 % Cabernet-Sauvignon - 45 % Merlot

NATURE DU TERROIR

22 hectares implantés sur Graves type garonnaise.

VINIFICATION

Cuvaison de 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE

12 mois en barriques dont 30 % de barriques neuves.

DÉGUSTATION

Robe : rouge sombre aux reflets pourpres.

Nez : arômes de fruits rouges et de mûre.

Bouche : solide et juteuse sur un fruit à maturité.

Garde : 5 à 10 ans

Degré d'alcool : 14% vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : épaule d'agneau confite, volaille rôtie.

CONDITIONNEMENT

Caisse bois de 6 bouteilles de 75 cl.



PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

