

CHÂTEAU LIMBOURG

PESSAC-LÉOGNAN

« *Gourmand & intense* »

ENCÉPAGEMENT

50 % Sauvignon / 40 % Sémillon / 10 % Sauvignon gris

NATURE DU TERROIR

3,32 hectares - sol argilo-calcaire 65 % et Grave Sablonneuse 35 %

VINIFICATION

les moûts sont vinifiés 48 ou 72h après le ramassage :

- 50% en barriques neuves
- 50 % en barrique de 1 vin

Bâtonnage sur lies fines durant plusieurs mois. Fermentation en barrique avec une durée de vinification de 10 mois.

DÉGUSTATION

ACCORDS METS & VINS : noix de Saint-Jacques, poissons grillés,
filet mignon de veau.

GARDE CONSEILLÉE : 1 à 3 ans.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 - 12 °C



www.generations-vins.fr



CUVÉE DES GÉNÉRATIONS
S. Beuret



CHÂTEAU

Limbourg

PESSAC-LÉOGNAN

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

— 2014 —

GRAND VIN DE GRAVES

Jean Maufas

PROPRIÉTAIRE À VILLENAVE-D'ORNON GIRONDE - FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU