

LES DAMES DE HAUT-VIGNEAU

« 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 : rubis sombre.

Nez : arômes de fruits rouges, d'épices et de torréfaction.

Bouche : pleine et élégante.

Garde : 5 à 10 ans

Degré d'alcool : 13,5% vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : viandes blanches en sauce, tajines d'agneau, fromages.

CONDITIONNEMENT

Caisse bois de 6 bouteilles de 75 cl.



PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

