

LES DAMES DE HAUT-VIGNEAU

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 aux reflets grenats.

Nez : arômes de fruits frais et de griotte.

Bouche : équilibre entre élégance et puissance.

Garde : 5 à 10 ans

Degré d'alcool : 13,5% vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : magret de canard, pièce de boeuf.

CONDITIONNEMENT

Caisse carton de 6 bouteilles de 75 cl.

PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

