LES DAMES DE HAUT-VIGNEAU

PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

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 : couleur grenat, intense et brillante.
Nez : notes de fruits noirs et laisse apparaître des arômes épicés et torréfiés.
Bouche : l'attaque est ronde et puissante avec une belle structure tannique.

Garde : 5 à 10 ans
Degré d'alcool : 14% vol.
Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : viandes rouges, gibiers, volailles rôties, fromages.

CONDITIONNEMENT

Caisse carton de 6 bouteilles de 75 cl.

Générations VINS
L'héritage du savoir-faire