

CHÂTEAU LIMBOURG

ENCÉPAGEMENT

50 % Sauvignon - 40 % Sémillon - 10 % Sauvignon gris

NATURE DU TERROIR

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

VINIFICATION

Les moûts sont vinifiés 48 ou 72 h 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

Robe : belle robe jaune clair.

Nez : ouvert sur des notes de fruits blancs pêches et agrumes pamplemousse citron.

Bouche : gras charnu, ample, très belle longueur, bon fondu entre le bois et le fruit. Très belle finesse aromatique. Très beau vin de Pessac-Léognan blanc.

Garde : 1 à 3 ans

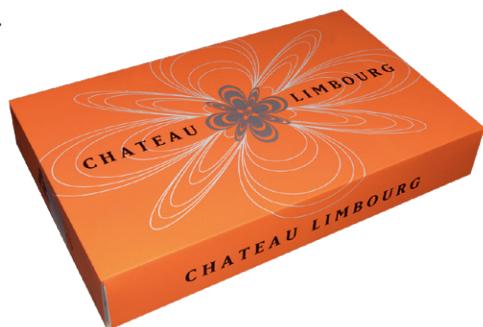
Degré d'alcool : 14 % vol.

Température de service : 10 -12°C

Accords mets et vins : gambas grillées, cassolettes de Saint-Jacques, volailles en sauce, poissons au four.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



PESSAC-LÉOGNAN BLANC

