



GRAND VIN DE BORDEAUX
CHÂTEAU DE FRANCE 2014
 PESSAC-LEOGNAN



Appellation
 PESSAC LEOGNAN Rouge
Terroir
 Graves très profondes, parfois sur un sous-sol argilo calcaire

Cépages
 41% Cabernet Sauvignon, 59% Merlot
Porte-greffe
 3309 C / 101-14 / 110 R / GRAVEZAC
Densité de plantation
 6.950 pieds à l'hectare
Taille
 Guyot double et simple
Vendanges
 Manuelles
Vinification
 7 à 10 jours de fermentation
 3 à 4 semaines de macération en cuves de 130 hl et 85 hl.
 Contrôle des températures
 Températures maximale de fermentation : 30-32°C max
 Fermentation malo-lactique en cuves

Eleavage
 Barriques neuves (40%) et de un vin pendant 13 mois.

Filtration
 Légère filtration avant mise en bouteille

Dégustation
 Robe rubis profond; nez intense de fruits rouges (cassis, myrtilles, cerises) et de pain d'épices; en bouche, vin épicé et réglissé avec des tanins élégants et mûrs, des arômes boisés très fins, une note fumée en finale ; très belle longueur.
 Un vin de grande garde.
 A déguster sur toutes viandes grillées ou rôties, poire au vin et aux épices.

Appellation
 PESSAC LEOGNAN Red
Terroir
 Deep gravelly soil from the Pyrenees, sometimes on a chalky-clay subsoil
Grape Varieties
 41% Cabernet Sauvignon, 59% Merlot
Rootstock
 3309 C / 101-14 / 110 R / GRAVEZAC
Plantation density
 6.950 rootstocks per hectare
Pruning
 Double and simple Guyot
Harvest
 Handpicked
Winemaking
 7 to 10 days of alcoholic fermentation
 3 to 4 weeks of maceration in 130 hl and 85 hl vats
 Temperature control
 Fermentation temperature: 30-32 °C max
 Malolactic fermentation in vats
Maturing
 News Barrels (40%) and one wine during 13 months.
Filtration
 Light filtration before bottling
Tasting
 Deep red ruby color. Intense nose of red berries (black currant, blue berry and cherries) and gingerbread. Spice and liquorice on the palate with elegant and well-ripened tannins, refined oak aromas and a smoky note on the finish. Impressive length. This wine can be aged for many years.
 Food pairing: any grilled meats.

Château de France, 98 avenue de Mont de Marsan, 33850 Léognan-Gironde,
 contact@chateau-de-france.com - www.chateau-de-france.com

Safrà 2014. Bordeaux Fête le Vin, 14 a 18/06/2018.