



PESSAC-LÉOGNAN

Contigu à celui du Domaine de Chevalier, le parcellaire est situé sur un terroir de graves fines mêlées de sable noir, sur un sous-sol argilo-graveleux.

Âge moyen des vignes : 15 ans

Vendanges manuelles

Densité de plantation à 8.500 pieds/hectare

Fermentation partielle en barriques ouvertes, cuvaïson 30 jours

Élevage en barriques neuves

Millésime 2018

60% Cabernet Sauvignon ; 20% Merlot ; 20% Petit Verdot

Production : 1200 bouteilles numérotées

Robe grenat à pourpre. Le vin propose un nez pénétrant et complexe, avec ses arômes de fruits rouges très mûrs, d'épices, de poivre de Sichuan, et ses notes florales.

La bouche est douce, soyeuse, de très fins tanins portent le fruit dans une superbe finale. Un air toscan flotte sur ce vin, délicieux !

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue / Winemaker

1, Roÿ F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com