



## 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 2019

50% Cabernet Sauvignon ; 30% Merlot ; 20% Petit Verdot

Production : 1300 bouteilles numérotées

*Robe grenat à pourpre. Le vin propose un nez explosif et exubérant, avec ses arômes de fruits rouges confits, d'épices, de poivre de Sichuan, de tabac et ses notes florales. La bouche est douce, soyeuse, de très fins tanins portent le fruit dans une superbe finale poivrée. Un air toscan flotte sur ce vin, délicieux !*

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

**XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins**

1, Roÿ F-33190 PONDAURAT

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

[contact@copelwines.com](mailto:contact@copelwines.com) - [www.copelwines.com](http://www.copelwines.com)