



93/100



## PESSAC-LÉOGNAN BLANC

Issues d'un prestigieux Cru Classé de Léognan, les vignes s'enracinent profondément dans l'une des plus belles croupes de graves de l'appellation.

Âge moyen des vignes : 30 ans

Vendanges manuelles

Densité de plantation à 10.000 pieds/hectare

Fermentation et élevage en barriques de un vin

### Millésime 2023

70% Sauvignon ; 30% Sémillon

Production : 1107 bouteilles numérotées

*Robe or, brillante. Le nez, frais et mûr, allie les fruits blancs (pomme, poire, nectarine) et jaunes (abricot, ananas), les agrumes (citron vert, yuzu), les notes végétales nobles (sauge, gingembre), le tout souligné d'une note de noisette fraîche. La bouche, franche, riche et enrobante, présente une texture crémeuse inédite. On y retrouve toute la complexité aromatique du nez portée par les agrumes. La finale, sapide et envoûtante, s'épanouit longuement sur les superbes amers de la pourriture noble du Sémillon.*

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)