



Château De France 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

Une des plus anciennes propriétés de l'appellation Pessac-Léognan. La propriété est conseillée depuis 1996 par le laboratoire ROLLAND.

Cette propriété familiale de 40 hectares en AOC Pessac-Léognan inclut 36 hectares de Cabernet sauvignon et de Merlot pour la production de vin rouge, et 4 hectares de Sauvignon et de Sémillon pour la production de vin blanc.

TERROIR

Graves très profondes, parfois sur un sous-sol argilo calcaire.

À LA VIGNE

Taille Guyot double et simple.

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

7 à 10 jours de fermentation.

3 à 4 semaines de macération en cuves.

Contrôle des températures.

Températures maximale de fermentation : 30-32°C max.

Fermentation malo-lactique en cuve.

ÉLEVAGE

Elevage

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

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 54%, Merlot 46%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Un vin de grande garde.

ASPECT VISUEL

Robe rubis profond.

AU NEZ

Nez intense de fruits rouges (cassis, myrtilles, cerises) et de pain d'épices.

EN BOUCHE

Vin épicié et réglissé avec des tanins élégants et mûrs, des arômes boisés très fins, une note fumée en finale, très belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster sur toutes viandes grillées ou rôties, poire au vin et aux épices.



PRESSE & RÉCOMPENSES



92/100
James Suckling



93/100
Roger Voss, Wine Enthusiast



90/100
Jane Anson, Decanter



90-92
Jeff Leve, The Wine Cellar Insider



90-92
Lisa Perrotti, Wine Advocate



88-89/100
Yves Beck - Beckustator



15.5
Jancis Robinson



91/100
Jeb Dunnuck



92-93
Bernard Burtschy



91/100
"Neal Martin"
Vinous



89
Guide Bettane et Desseuve des vins de France

