



Château Pessan

GRAVES

2012

Terroir

Sol : argilo-graveleux
Superficie : 10 ha à Portets
Encepagement: 65 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
Age Moyen des Vignes : 15 ans
Densité de Plantation : 6600 pieds/ha
Rendement: 50 hl/ha
Production : 20 800 bouteilles
Degré Alcoolique: 14 %

Vendanges

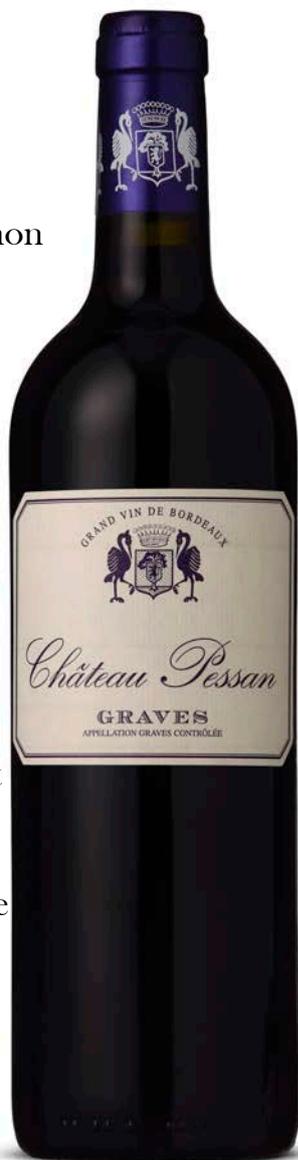
Du 02 au 08 Octobre.
2012 a été une année atypique et compliquée en raison des précipitations.
Ce millésime a réclamé une vigilance et une présence de tous les instants dans les vignes, la météo peu clémente ayant favorisé les maladies et des disparités de maturité sur les grappes.

Commentaire de Dégustation

Robe pourpre d'une belle intensité.
Le nez dégage des notes de réglisse et de vanille.
La bouche est puissante et fraîche grâce à des tannins soyeux.
Finale avec beaucoup de longueur et de gourmandise.

Reconnaisances

Médaille d' **OR** du Prix Plaisir Bettane et Desseauve 2015.



Vinification

La vinification et l'élevage sont réalisés de manière traditionnelle. Chaque parcelle de terroir identifiée est vinifiée séparément afin de respecter son identité.
Fermentation en cuves thermorégulées, et macération préfermentaire à froid.
Les fermentations malo-lactiques sont effectuées en barriques.

Elevage

En barriques dont 30% de neuves pendant 12 mois. Mise en bouteille en mars/avril puis durée minimale de repos en bouteilles de 12 mois.

Accords Mets/vins

Parfait avec des viandes rouges grillées ou en sauce, (bœuf aux carottes, pot au feu).
Fromage à pâte molle ou dure.
Gâteau au chocolat, Moka.