



Château Pessan

GRAVES

2014

Terroir

Sol : argilo-graveleux
Superficie : 10 ha à Portets
Encépagement : 100 % Merlot
Age moyen des vignes : 15 ans
Densité de Plantation : 6600 pieds/ha
Rendement : 43 hl/ha
Production : 9000 bouteilles
Degré alcoolique : 14,33 %

Vendanges

Du 29 Septembre au 03 Octobre.
Les vendanges se sont passées dans de bonnes conditions avec des températures fraîches le matin et des après-midis ensoleillés. Après un été trop frais qui a engendré un retard de maturité, heureusement rattrapé par un très beau mois de Septembre et la magie du climat bordelais.

Commentaire de Dégustation

Robe violacée et soutenue.
Le nez donne des notes caramélisées et de fruits noirs épicés.
L'attaque est souple et gourmande et l'on retrouve en bouche les arômes du nez.
Les tanins amènent une structure agréablement boisée.

Reconnaisances

Médaille d'Argent : Concours International, Lyon 2017
Médaille d'Argent : Allwines Challenge, Miami 2017



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.