



La Chapelle Léognan



AOC PESSAC-LEOGNAN ROUGE 2015

"Longtemps j'ai rêvé mes vins, aujourd'hui je vis mes rêves" *Philippe Micaze*

Symbole de la renaissance et de la jeunesse éternelle, notre image provient du chœur de notre Chapelle. Dans cette bouteille, nous avons sublimé la connaissance du terroir, sélectionné les parcelles d'excellence et appliqué à chaque étape de la vinification et de l'élevage notre savoir-faire instruit par la mémoire collective des vignerons. Famille Micaze



Cépages

60 % Merlot

40 % Cabernet Sauvignon

Terroir : Croupes de graves sur un socle argilo-calcaire

Densité de plantation : 10 000 pieds / hectare

Age moyen des vignes : 27 ans



Viticulture :

Taille en guyot double

Vendanges en vert



Vinification :

Vendanges manuelles en cagettes

Tri sélectif à la vigne et au chai

Cuves inox thermo-régulées



Élevage :

Sur lies pendant 12 mois en barriques de chêne français dont un tiers de bois neufs



Notes de dégustation :

Robe brillante aux reflets rubis sombre, le nez est racé et subtil et la bouche est délicate sur des arômes de fruits noirs (griottes et cassis) enrobés de notes légèrement grillées.

La finale, d'une belle longueur, se révèle tout en fraîcheur.



Garde : Jusqu'à 10 ans

Accords : Travers de porc grillés au piment d'espelette

Bœuf de Bazas aux pommes de terre sarladaises



Température de service : 16-18°



Packaging : Bouteille bordelaise Première conique
Etiquette argent métallisée - Carton de 6 bouteilles à plat