



Château Pessan

GRAVES

2015

Terroir

Sol : argilo-graveleux
Superficie : 10 ha à Portets
Encépagement : 67 % Merlot
33 % Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes : 15 ans
Densité de Plantation : 6600 pieds/ha
Rendement : 49 hl/ha
Production : 25 000 bouteilles
Degré alcoolique : 13,5 %

Vendanges

Du 21 Septembre au 07 Octobre.
Des conditions de vendanges idéales !
Après une fin de printemps et un été beau et sec qui ont permis une floraison et une véraison rapides et groupées ce qui La vinification et l'élevage présage des grands millésimes.
Le beau temps qui continue en Septembre le confirme : 2015 sera un grand millésime.

Commentaire de Dégustation

Fruits rouges, bouche souple, bien fruité, framboise.
Bonne matière, droit, long, fin et équilibré.
(Le Point Mai 2016)

Reconnaisances

Le Point 15,5



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.