



Château Pessan

GRAVES

2016

Terroir

Sol : argilo-graveleux
Superficie : 6 ha à Portets
Encépagement : 80 % Merlot
20 % Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes : 20 ans
Densité de Plantation : 6600 pieds/ha
Rendement : 41 hl/ha
Production : 13 000 bouteilles
Degré alcoolique : 13,66 %

Vendanges

Du 26 Septembre au 11 Octobre.
La météo de ce début d'année est très contrastée. Le printemps pluvieux et doux entraîne une pression sanitaire notable. L'été est chaud et exceptionnellement sec mais les amplitudes thermiques jour/nuit restent favorables. Après un épisode pluvieux souhaité début Septembre, l'été indien s'installe. Cette météo complice est favorable à la maturation des vins rouges et permet de vendanger sereinement de belles baies au fort potentiel qualitatif.

Commentaire de Dégustation

2016 est un millésime exceptionnel pour le Graves Rouge.

La robe rouge grenat est profonde et intense.

Le nez est puissant et complexe composé d'arômes de fruits rouges et noirs, de cannelle avec des notes de sous-bois, fumée et gibier.

La bouche souple et équilibrée présente des tanins élégants et intenses.

Reconnaisances

Médaille d'Argent : Prix Plaisir Bettane et Desseuve 2018



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.