

LYS DE FRANCE PESSAC-LEOGNAN



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Pessac-Leognan
Sols	Graves sur un sous-sol argilo-calcaire
Densité de population	6000 pieds/ha
Age du vignoble	25 ans en moyenne
Vinification	Culture raisonnée, taille courte, effeuillage, vendanges vertes et manuelles (le plus tard possible). Macération de 3 à 4 semaines en cuves avec contrôles des températures très précis (30-32°C), fermentation malolactique en cuves avant la mise en barrique
Elevage	14 à 18 mois en barrique de chêne (50% neuves)
Assemblage	60% Cabernet-Sauvignon 40% Merlot
Dégustation	Une belle robe brillante, grenat sombre. Un nez élégant et harmonieux sur les fruits noirs mûrs et les épices, sur un fond grillé. En bouche, un vin qui marie parfaitement puissance, fraîcheur et matière soyeuse. Les parfums perçus au nez s'expriment avec intensité et finissent sur une plaisante allusion de cacao
Garde	10 à 20 ans