



Château de France Pessac-Léognan AOC

56.50\$

PRODUIT SPÉCIALITÉ EN APPROVISIONNEMENT (SL)

Producteur : Château de France
Vin : Pessac-Léognan Grand Vin de Bordeaux
Code-SAQ : 14955140
Couleur : Rouge
Pays : France Région viticole : Bordeaux
Appellation : Pessac-Léognan AOC

Sol : Grave très profondes, parfois sur un sol argilo-calcaire
Cépages : Cabernet-sauvignon 54 %, Merlot 46 %
% alcool /vol : 13.5% Sucre résiduel : 2 g /L
Température de service : 17-18°C. Garde : 10 Ans et plus
Statut : Spécialité en (SL)  Format : 750 ml / caisse de 12

94	Wine Spectator (www.winespectator.com)	92	Robert M. Parker Jr (Wine Advocate ou www.erobertparker.com)
16,5	Decanter (www.decanter.com)	16+	Jancis Robinson
92	James Suckling (www.jamessuckling.com)	95	Wine Enthusiast
15	Guide du Vin GaultMillau		

UN PEU D'HISTOIRE : La famille Thomassin fait partie des plus anciens propriétaires de l'appellation Pessac-Léognan. Le Château de France, qui avait été repris en 1971 par Bernard THOMASSIN, est conseillé depuis 1996 par le laboratoire ROLLAND, et Arnaud THOMASSIN en assure la direction. Cette propriété familiale de 40 hectares en AOC Pessac-Léognan inclut 36 hectares de Cabernet sauvignon et de Merlot pour la production de vin rouge, et 4 hectares de Sauvignon et de Sémillon pour la production de vin blanc. Le Château de France rouge et le Château de France blanc se partagent les reconnaissances mondiales. Vinification : 7-10 jours de fermentation. 3-4 semaines de macération en cuves de 130 hl et 85hl. Fermentation : malo-lactique en cuves. Élevage : Barriques neuves (40%) et d'un vin pendant 13 mois.

Notes de dégustations Cet excellent millésime qu'est le 2016, ce Pessac-Léognan est doté d'une couleur rubis profond, au nez intense de fruits rouges (cassis, myrtilles, cerises) et de pain d'épices. S'ouvre sur des accents fruités, note de réglisse, aux notes boisées délicates avec des tanins élégants et mûrs d'une belle et d'une profonde intensité. Un vin à très beau potentiel ! Accords gourmands : Volaille grillée, entrecôtes à la bordelaise, carré d'agneau, foies gras et magrets de canard, cèpes...autant de plats aux saveurs marquées, également le gibier.

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ