



Château Tour Léognan

Grand Vin de Graves

Les vins du Château Tour Léognan sont assemblés à partir des jeunes vignes du Château Carbonnieux avec les mêmes méthodes de culture et de vinification. Pendant leurs premières années de production, les jeunes vignes replantées produisent des vins gourmands et savoureux bien qu'un peu moins riches aromatiquement. Ils sont résolument très agréables et faciles à boire jeunes.

Producteur : Château Tour Léognan

Région : Bordeaux, France

Appellation: Pessac-Léognan

Millésime(s) : 2019

Cépage(s) : 55% Merlot, 45% Cabernet-Sauvignon

Taux d'alcool : 13,5% Taux de sucre: 1,9 g\L

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : spécialité par lot 13966613

Prix : 33,75\$ particulier / 29,35\$ licencié

Type de sol

Graves profondes sur coteaux et argilo-calcaire.

Viticulture

Culture raisonnée - Système de Management Environnemental., densité de plantation : 7200 pieds/ha, gestion parcellaire du vignoble et du cuvier, vendanges manuelles

Vinification et élevage

Vendanges manuelles avec sélection sur pied et au cuvier, cuvaison 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées, élevage 12 mois en barriques - 30% bois neuf

Commentaires de dégustation

Château Tour Léognan rouge est un assemblage de Cabernet Sauvignon et de Merlot qui se reconnaît par son alliance entre force et finesse. Il est à la fois rond, fruité, légèrement boisé voire subtilement toasté comme sont appréciés les vins de ce terroir.

Accords vins et mets

Viande grillée, rôtie ou mijotée, thon, fromage, gâteau ou biscuit.

Pour un meilleur service

Température de 18°C.

Pour un meilleur service

À boire autour des 5 ans d'âge.