



CHÂTEAU BACALAN

A.O.P. Pessac-Léognan

D'une grande plénitude au fruité expressif et dense, soutenu par un boisé gracieux, le vin présente une matière riche et gourmande, accessible jeune comme après quelques années de cave.
Feeling of fullness and density, this quite expressive and generous Pessac-Léognan shows a lot of fruits supported by a graceful oak aging. Accessible young, it could wait several years in your cellar.



APPELLATION	APPELLATION
Pessac-Leognan	Pessac-Leognan
SUPERFICIE DU VIGNOBLE	VINEYARD SIZE
8ha	8ha
SOL	SOIL
Graves argileuses compactes et ferriques du Villafranchien (Début du pleistocène)	Compact gravels and ferric clay from the « Villafranchien » period (Early pleistocène)
ENCEPAGEMENT	GRAPE VARIETIES
Rouge : 80% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot Taille : Guyot double Densité de plantation : 10 000 pieds/ha	Red : 80% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot Double Guyot pruning Planting density : 10 000 vines/ha
AGE MOYEN DU VIGNOBLE	AVERAGE AGE OF THE VINEYARD
Rouge : 20ans	Rouge : 20years
CONDUITE DU VIGNOBLE	VINEYARD MANAGEMENT
Culture raisonnée	Sustainable farming
VINIFICATION	VINIFICATION
Vendanges manuelles par parcelle - Tri au cuvier cuvaison 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées Elevage 14/18 mois en barriques neuves	Hand harvested per plot - rigorous selection and sorting of the grapes in the cellar. Fermentation for 3 or 4 weeks in t° controlled stainless-steel vats Aging for 14 to 18 months in oak barrels
PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE	AVERAGE ANNUAL PRODUCTION
Rouge : 10 000 bouteilles	Red : 10 000 bottles
ACCORDS METS-VIN	FOOD PAIRING
Cuisine diverse et variée, internationale, toutes viandes et preparations de qualité	Diverse and varied international cuisine, all meat and quality meals

**SCEV Michel Gonet et Fils – Château Lesparre –
33750 Beychac et Caillau
Tél. 33 (0)5 57 24 51 23 – info@gonet.fr**

