

CHÂTEAU SAINT EUGENE

AOC Pessac Léognan

Millésime 2012



LE VIGNOBLE

Superficie : 14ha, âge moyen du vignoble 14 ans

Sol : Graves argileuses compactes

Encépagement : 75% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot

Conduite du vignoble : Culture raisonnée

LA VINIFICATION

Cépages: 80% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot
Vendanges manuelles par parcelle – Sélection sur pied et tri au cuvier

Cuaison 3 à 4 semaine en cuves inox thermorégulées

Elevage 12 mois en barriques

NOTES DE DÉGUSTATION

Température de service : 16- 18°

La robe se présente sous des nuances profondes violacées délicatement surmontée d'un liseré tuilé naissant. Des notes fumées grasses, vanillées qui se dégagent s'associent aux arômes fruités d'un raisin ramassé à pleine maturité. C'est cette sucrosité, cette rondeur fruité que l'on retrouve en bouche pour offrir un vin gras, un vin élégant, margé par sa fraîcheur, sa subtilité, son originalité.

DISTINCTIONS

Gilbert & Gaillard 2015 : Or 87/100 Sélectionné

Guide Hachette 2016

SCEV Michel Gonet et Fils

Château Lesparre 33750 Beychac et Caillau

Tél. +33 (0)5 57 24 51 23 - info@gonet.fr - www.gonet.fr

