



CHÂTEAU SAINT-EUGENE

A.O.P. Pessac-Léognan

Un vin concentré et savoureux aux notes de fruits bien mûrs, d'épices douces et fumées.

Medium bodied, very tasty with notes of ripe fruit, sweet spices, subtly smoked by its aging in oak



APPELLATION

Pessac-Leognan

APPELLATION

Pessac-Leognan

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

19ha

VINEYARD SIZE

19ha

SOL

Graves argileuses compactes et ferriques

SOIL

Compact gravels and ferric clay

ENCEPAGEMENT

80% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon

5% Petit Verdot

Densité de plantation : 7 000 pieds/ha

GRAPE VARIETIES

80% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon

5% Petit Verdot

Planting density : 7 000 vines/ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE

18ans

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD

18years

CONDUITE DU VIGNOBLE

Culture raisonnée

VINEYARD MANAGEMENT

Sustainable farming

VINIFICATION

Vendanges manuelles par parcelle - Tri au cuvier
cuvaision 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées

Elevage 6 mois en barriques

VINIFICATION

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 6 months in oak barrels

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

Rouge : 70 000 bouteilles

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

Red : 70 000 bottles

ACCORDS METS-VIN

Viandes rouges et blanches
grillées ou en sauce, plats mijotés, fromages

FOOD PAIRING

Red and white meat
grilled or cooked, cheese

MEDAILLE

Sélection Guide Hachette 2018

MEDAL

2018 Guide Hachette sélection



SCEV Michel Gonet et Fils – Château Lesparre –

33750 Beychac et Caillau

Tél. 33 (0)5 57 24 51 23 – info@gonet.fr