



CHÂTEAU D'ECK

A.O.P. Pessac-Léognan

Vin plein et ample au fruité intense, soutenu par un boisé raffiné. Il présente une matière riche et gourmande assez irrésistible qui s'étire en finale.

Full bodied with intense fruitiness supported by a refined aging in oak barrels. Its aromatic persistence on the palate is irresistible.



Château d'ECK
2015
PESSAC-LEOGNAN

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN CONTROLÉE

Cépages : 80% Merlot - 15% Cabernet-Sauvignon - 5% Petit Verdot

*Accord mets et vins : Toast au magret de canard fumé, Risotto aux cépes, Oeufs frits bordelaise, Perdreaux rôtis aux raisins, Agneau de lait de Pauillac, Côte de Boeuf, Gibier à plume, Pavé d'Auge, Colombier de Sivry...
Température de service : 17°/18°*

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR
SCEV MICHEL GONET & FILS
À F33600 PESSAC - FRANCE

www.gonet.fr - info@gonet.fr



750 ML 14% Vol.
contient des sulfites

Un dépôt peut se former, signe d'une filtration légère respectueuse des qualités naturelles du vin.

PRODUIT DE FRANCE



APPELLATION Pessac-Leognan	APPELLATION Pessac-Leognan
SUPERFICIE DU VIGNOBLE 5ha	VINEYARD SIZE 5ha
SOL Graves sableuses profondes	SOIL Deep sandy gravels
ENCEPAGEMENT 80% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon 5% Petit Verdot Densité de plantation : 10 000 pieds/ha	GRAPE VARIETIES 80% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot Planting density : 10 000 vines/ha
AGE MOYEN DU VIGNOBLE Rouge : 20ans	AVERAGE AGE OF THE VINEYARD Rouge : 20years
CONDUITE DU VIGNOBLE Culture raisonnée	VINEYARD MANAGEMENT Sustainable farming
VINIFICATION Vendanges manuelles par parcelle - Tri au cuvier cuvaïson 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées Elevage 12/14 mois en barriques (30% neuves)	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 12 months in oak barrels (30% new)
PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE Rouge : 30 000 bouteilles	AVERAGE ANNUAL PRODUCTION Red : 30 000 bottles
ACCORDS METS-VIN Viandes rouges et blanches, grillées ou en sauce, gibiers, plats mijotés, fromages	FOOD PAIRING Red and white meat, grilled or cooked and cheese.
MEDAILLE(S) Médaille d'or au concours Bordeaux Vins Aquitaine 2017	MEDAL(S) Gold medal at Concours de Bordeaux 2017



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