



CHATEAU PESSAN

AOC GRAVES ROUGES

HISTORIQUE :

L'histoire du Château Pessan à travers les siècles est intimement liée à celle de Portets. Aussi loin que l'on remonte, il est trace du fief de Pessan, voisin des propriétés du Baron de Gascq, et sur lequel le roi Henri IV décida d'ériger une tour de guet dans le but de surveiller les amonts de Bordeaux sur la Garonne. C'est en 1999 que la famille Bournazel acquiert la propriété. Le vignoble de Pessan est situé au coeur du village de Portets à 20 km au sud-est de Bordeaux.

TERROIR :

Argilo-graveleux.

SUPERFICIE :

12 hectares

ENCEPAGEMENT :

68 % Merlot.
35 % Cabernet Sauvignon.

CULTURE :

Rendement : 50 hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle. Cépage vinifié séparément.

Fermentation en cuves thermo régulées et macération à froid.

Fermentations malolactiques en barriques.

Elevage en barriques pendant 12 mois dont 30% neuves.

Mise en bouteilles au château puis durée minimale de repos 1 an.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.

Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.

Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le produit s'accorde avec des viandes rouges grillées ou en sauce, des fromages à pattes moles et dures et des desserts au chocolat.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2014 : Argent Lyon 2017 + Argent Miami + Argent Féminalises

MILLESIME 2012 : Argent Brussels + Or Bettane & Dessauve + Bronze WorldWine & Spirits NY

