

# COLOMBIER DE BROWN

## PESSAC LEOGNAN

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOP PESSAC LEOGNAN

**Cépage :** MERLOT / CABERNET SAUVIGNON

**Alcool :** 14,5%Vol.

**Certification :**



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Parcelaire en cuves inox thermorégulées  
Fermentation alcoolique à 28° maximum pendant 10 jours  
Pas de foulage, ni de pigeage  
Remontage en petit volume 2 fois par jour  
Macération post fermentaire à chaud (30°)  
Pressurage avec pressoir vertical JLB  
Fermentation malolactique en cuves

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6

### TERROIR

---

**Région Viticole :** BORDEAUX

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Une couleur bien sombre qui laisse présager un vin dense.

**Nez :** Au nez, de beaux arômes de fruits rouges bien murs se libèrent.

**Bouche :** L'attaque est souple et pleine. Les tanins sont soyeux mais présents. Le vin est riche et gras, bien dans son millésime solaire. La finale est épicée et longue, avec un joli potentiel de garde. C'est un vin gourmand et friand

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 16°C

**Accords mets et vins :** Viande rouge

**Garde :** 4 à 5 ans

