

COTES DE BORDEAUX

L'Enclos du Château La Ligassonne 2016



LE MILLÉSIME

Malgré une météo capricieuse, ce millésime 2016 est un modèle d'équilibre. Nos vins sont d'une rare concentration tout en restant vifs et fruités.

LES SOLS

Le Château La Peyruche est situé sur des magnifiques coteaux qui dominent la Garonne. Ce vin est issu d'un assemblage de parcelles au sol de graves rouges et argilo-calcaires

LES CÉPAGES

Ce vin rouge est issu de Merlot à 100%.

LA VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à maturité optimale. Après encuvage, les fermentations sont lancées. La phase de macération dure environ trois semaines. Le vin est ensuite entonné. Cette phase d'élevage en barriques (neuves, un vin et deux vins) dure de 12 à 14 mois.

LA DÉGUSTATION

Ce vin est issu de notre belle parcelle l'Enclos du château La Ligassonne.

Le nez est épicé et gourmand avec des notes de fruits rouges.

La bouche est ronde, fruitée et bien structurée, la finale est longue et épicée.

SUGGESTIONS D'ACCORD METS ET VINS

Servir à température ambiante 16-18°C.

Ce vin accompagnera idéalement vos viandes rouges et plateaux de fromages.