



CHÂTEAU
LA TESSONNIÈRE
GRANDS VINS DE BORDEAUX

MILLÉSIME 2023

LE BOIS DU ROI

Le millésime 2023, avec sa climatologie atypique, s'est particulièrement épanoui dans les amphores de terre cuite. Il offre un vin très riche et concentré en arômes de fruits noirs tels que la mûre et le cassis avec une robe très sombre et un parfum enivrant. À laisser vieillir quelques années pour en obtenir la quintessence.



Appellation : AOC Médoc

Surface : 1 HA

Sol : ARGILO- CALCAIRE

Encépagement : Merlot (50 %),
Petit Verdot (50 %).

Densité de plantation : 8000 pieds / Ha

Age moyen : 103 ANS

Mode de culture : Culture raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale Niveau 3.

Vendanges : MECANIKES ET MANUELLES

Vinification : Durée de cuvaison : 4 à 5 semaines
Elevage en amphores

Température de service : 18° C

Accords mets et vins : Ce vin sera le compagnon parfait de vos repas d'exception (mariages, repas familiaux,...) et accompagnera vos viandes rouges et fromages à pâte molle.

Durée de garde : 6 à 8 ans

Production : 2 000 BTL