



CHÂTEAU  
LA TESSONNIÈRE  
GRANDS VINS DE BORDEAUX



MILLÉSIME 2023

CHÂTEAU  
LA TESSONNIÈRE

Jolie robe aux reflets grenat, nez aux notes de fruits noirs rehaussés d'une pointe d'épices. Attaque souple, bel équilibre entre structure tannique et sucrosité.

**Appellation :** AOC Médoc - Cuvée Médoc

**Surface :** 18 HA 30 CA

**Sol :** ARGILO- CALCAIRE

**Encépagement :** MERLOT : 50%  
CABERNET SAUVIGNON 30%  
PETIT VERDOT : 20%

**Densité de plantation :** 6600 pieds / Ha

**Age moyen :** 20 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 cuves

**Température de service :** 18° C

**Accords mets et vins :** Vin idéal pour accompagner les viandes rouges, les fromages ou tout simplement pour consommer à l'apéritif.

**Durée de garde :** 6 à 8 ans

**Production :** 30 000 BTL