



CHÂTEAU
LA TESSONNIÈRE
GRANDS VINS DE BORDEAUX

MILLÉSIME 2023

LE FLEURON DE LA TESSONNIÈRE

Année atypique par sa climatologie: la sécheresse estivale ainsi qu'une très belle météo pendant les vendanges nous a offert un millésime de très grande qualité. Le 2023 est un des plus beaux millésimes des 10 dernières années.

La robe est très sombre aux nuances violines, la structure puissante mais très équilibrée grâce à des tannins bien murs. Les arômes de fruits noirs tel que la mûre et la cerise noire sont particulièrement présents.



Appellation : AOC 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 cuvaion : 4 à 5 semaines
Elevage en barriques

Température de service : 18° C

Accords mets et vins : vin idéal pour apprécier les grillades les fromages et les repas de fêtes

Durée de garde : 6 à 8 ans

Production : 20 000 BTL