



CHÂTEAU
LA TESSONNIÈRE
GRANDS VINS DE BORDEAUX

MILLÉSIME 2022

LE FLEURON DE LA TESSONNIÈRE

Excellent millésime, ce vin saura réjouir les amateurs de médoc très finement boisé. Il possède une robe très bon volume en bouche alliant des arômes de fruits rouges à un délicat boisé et a une structure tannique présente mais souple. Toutes ces qualités lui permettront de se bonifier avec les années



Appellation : AOC Médoc

Surface : 18 HA 30 CA

Sol : ARGILO- CALCAIRE

Encépagement : Cabernet Sauvignon (46 %),
Merlot (52 %)
Petit Verdot (2 %).

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 barriques

Température de service : 18° C

Accords mets et vins : Ce vin de garde se marie parfaitement avec toutes les viandes rouges, les venaisons et les fromages.

Durée de garde : 6 à 8 ans

Production : 20 000 BTL