



CHÂTEAU
LA TESSONNIÈRE
GRANDS VINS DE BORDEAUX



MILLÉSIME 2019

**CHÂTEAU
LA TESSONNIÈRE**

Encore un très grand millésime ou la nature nous a permis de tirer le meilleur parti de nos raisins

Le château la Tessonnière 2019 possède une couleur très dense, des parfums fruités.

En bouche les arômes de fruits noirs se marient avec des tannins ronds et bien murs

Appellation : AOC Médoc - Cuvée Médoc

Surface : 18 HA 30 CA

Sol : ARGILO- CALCAIRE

Encépagement : MERLOT : 45%
CABERNET SAUVIGNON 45%
CABERNET FRANC : 3%
PETIT VERDOT : 5%
MALBEC : 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 cuves

Température de service : 18° C

Accords mets et vins : Un vin idéal pour accompagner les viandes rouges, le petit gibier ou des fromages peu puissants.

Durée de garde : 6 à 8 ans

Production : 30 000 BTL