



CHÂTEAU
LA TESSONNIÈRE
GRANDS VINS DE BORDEAUX

MILLÉSIME 2022

LE BOIS DU ROI

Robe rubis profonde, nez aux notes de fruits des bois (mures cassis).
Bouche puissante sans aspérités caractéristiques des très grands millésimes.



Appellation : AOC Médoc

Surface : 1 HA

Sol : ARGILO- CALCAIRE

Encépagement : Cabernet Sauvignon (30 %),
Merlot (30 %),
Petit Verdot (40 %).

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 patte molle.

Durée de garde : 6 à 8 ans

Production : 2 000 BTL