



CHÂTEAU  
**LA TESSONNIÈRE**  
GRANDS VINS DE BORDEAUX



MILLÉSIME 2022

# CHÂTEAU LA TESSONNIÈRE

Excellent millésime, ce vin saura réjouir les amateurs de médoc sans fut de chêne. Il possède une robe intense, un très bon volume en bouche alliant des arômes de fruits rouges à une structure tannique puissante mais souple. Toutes ces qualités lui permettront de se bonifier avec les années

**Appellation :** AOC Médoc - Cuvée Médoc

**Surface :** 18 HA 30 CA

**Sol :** ARGILLO- 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