



CHÂTEAU LA TESSONNIÈRE

GRANDS VINS DE BORDEAUX

MILLÉSIME 2019

LE BOIS DU ROI

Robe très dense aux teintes rubis. Le nez dévoile des notes fumées et de petits fruits noirs. En bouche il possède une grande sucrosité, des arômes de fruits noirs et une structure très puissante qui vous permettront de vous régaler lors de vos meilleurs repas.



Appellation : AOC Médoc

Surface : 1 HA

Sol : ARGILO- CALCAIRE

Encépagement : Cabernet Sauvignon (50 %),
Merlot (30 %),
Petit Verdot (20 %).

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