



CHÂTEAU LA TESSONNIÈRE

GRANDS VINS DE BORDEAUX

MILLÉSIME 2018

LE BOIS DU ROI

Robe limpide aux légers reflets pourpres, nez sur des notes de petits fruits rouges avec une délicate pointe cacao. Belle attaque en bouche, ronde, avec du volume et une structure tannique bien présente. Les multiples nuances de ce vin de très grande garde seront à leur apogée après un vieillissement en cave de 6 à 7 ans au minimum.



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