

CHÂTEAU D'ECK

AOC Pessac Léognan

Millésime **2013**

LE VIGNOBLE

Superficie : 5ha, âge moyen du vignoble 17 ans

Sol : Graves sableuses profondes

Encépagement : 75% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot

Conduite du vignoble : Culture raisonnée

LA VINIFICATION

Cépages: 70% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot
Vendanges manuelles par parcelle – Sélection sur pied et tri au cuvier

Cuvaison 3 à 4 semaine en cuves inox thermorégulées

Elevage 12/14 mois en barriques (30% neuves)

NOTES DE DÉGUSTATION

Température de service : 16- 18°, aérer une heure avant dégustation.

Conseil de garde : à boire dans les 7 ans.

Il s'impose par sa robe sombre et jeune, et par son bouquet concentré, sur les fruits noirs, souligné d'un léger boisé aux accents d'épices et de fumés. Le palais est tout aussi séduisant : suave en attaque, charnu et équilibré, aussi complexe que le nez avec des notes de pruneaux, vanille. Il dévoile une sève riche et gourmande, bien soutenue par des tanins élégants et gras qui commencent à se fondre.

DISTINCTIONS

- Coup de Cœur Guide Hachette 2017
- BETTANE & DESSEAUVE : 13.5/20
- Médaille de Bronze Féminale 2016



SCEV Michel Gonet et Fils

Château Lesparre 33750 Beychac et Caillau

Tél. +33 (0)5 57 24 51 23 - info@gonet.fr - www.gonet.fr