



CHÂTEAU SAINT-EUGENE - 2015

A.O.P. Pessac-Léognan

Un vin concentré et savoureux aux notes de fruits bien mûrs, d'épices douces et fumées.

Medium bodied, very tasty with notes of ripe fruit, sweet spices, subtly smoked by its aging in oak

ミディアムボディ。完熟の果実、スイートスパイスや樽由来の香り。



APPELLATION
Pessac-Leognan

SUPERFICIE DU VIGNOBLE
19ha

SOL
Graves argileuses compactes et ferriques

ENCEPAGEMENT
80% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot
Densité de plantation : 7 000 pieds/ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE
18ans

CONDUITE DU VIGNOBLE
Culture raisonnée

VINIFICATION
Vendanges manuelles par parcelle - Tri au cuvier
cuvaison 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées
Elevage 6 mois en barriques

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
Rouge : 70 000 bouteilles

ACCORDS METS-VIN
Viandes rouges et blanches
grillées ou en sauce, plats mijotés, fromages

MEDAILLE
Sélection Guide Hachette 2018

APPELLATION : アペラシオン
Pessac-Leognan
ペサック・レオニャン

VINEYARD SIZE : 栽培面積
19ha

SOIL : 土壌
Compact gravels and ferric clay
砂利と鉄分を含む粘土質

GRAPE VARIETIES : ブドウ品種
80% Merlot - メルロ
15% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot
カベルネ・ソーヴィニヨン プティ・ヴェルド
Planting density : 7 000 vines/ha
植栽密度 : 7,000本/ha

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD : 樹齢
18years 18年

VINEYARD MANAGEMENT
Sustainable farming
サステイナブル農法

VINIFICATION
Hand harvested per plot - rigorous selection and sorting of the grapes
in the cellar. 手摘み - セラーで厳密に選果
Fermentation for 3 or 4 weeks in t° controlled stainless-steel vats
Aging for 6 months in oak barrels
温度コントロールできるステンレスタンクで3~4週間発酵。
6ヶ月樽熟成。

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION
Red : 70 000 bottles
年間生産量 : 70,000本

FOOD PAIRING
Red and white meat
grilled or cooked, cheese
赤と白身肉のグリル、チーズと併に。

MEDAL
2018 Guide Hachette sélection

CHÂTEAU Saint Eugène

PESSAC-LÉOGNAN

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

Cépages : 80% Merlot - 15% Cabernet-Sauvignon - 5% Petit Verdot

Accord mets et vins : Toast au magret de canard fumé, Risotto aux cépes, Oeufs frits bordelaise, Perdreaux rôtis aux raisins, Agneau de lait de Pauillac, Côte de Boeuf, Gibier à plume, Pavé d'Auge, Colombier de Sivry...

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU PAR
SCEY MICHEL GONET & FILS
À F33600 PESSAC - FRANCE



Température de service : 17° MICHEL GONET

Contient des sulfites

www.gonet.fr / email : info@gonet.fr

"Un dépôt peut se former, signe d'une filtration légère respectueuse des qualités naturelles du vin"

