



CHÂTEAU D'ECK

A.O.P. Pessac-Léognan

Vin plein et ample au fruité intense, soutenu par un boisé raffiné. Il présente une matière riche et gourmande assez irrésistible qui s'étire en finale.

Full bodied with intense fruitiness supported by a refined aging in oak barrels. Its aromatic persistence on the palate is irresistible.

果実味豊か。樽熟成からくる洗練された風味のフルボディ。長い余韻。

Château d'ECK
PESSAC-LÉOGNAN 2015

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN CONTROLÉE

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 Panillac, Côte de Boeuf, Gibier à plume, Pavé d'Auge, Colombier de Sivry..
Température de service : 17°/18°

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR
SCEV MICHEL GONET & FILS
A F33600 PESSAC - FRANCE

www.gonet.fr - info@gonet.fr



750 ML 14% Vol.
contient des sulfites

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

PRODUIT DE FRANCE 3 419 491 622 153



APPELLATION
Pessac-Leognan

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

SUPERFICIE DU VIGNOBLE
5ha

VINEYARD SIZE : 栽培面積
5ha

SOL
Graves sableuses profondes

SOIL : 土壌
Deep sandy gravels : 砂利質

ENCEPAGEMENT
80% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

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 : 10 000 vines/ha
植栽密度 : 10,000本/ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE
Rouge : 20ans

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD : 樹齢
Rouge : 20years : 20年

CONDUITE DU VIGNOBLE
Culture raisonnée

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

VINIFICATION
Vendanges manuelles par parcelle - Tri au cuvier
cuvaison 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées
Elevage 12/14 mois en barriques (30% neuves)

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 12 months in oak barrels (30% new)
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。
12ヶ月樽熟成。新樽率30%

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
Rouge : 30 000 bouteilles

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION
Red : 30 000 bottles
年間生産量 : 30,000本

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

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

MEDAILLE(S)

MEDAL(S)

Médaille d'or au concours Bordeaux Vins Aquitaine 2017

Gold medal at Concours de Bordeaux 2017



SCEV Michel Gonet et Fils – Château Lesparre –
33750 Beychac et Caillau
Tél. 33 (0)5 57 24 51 23 – info@gonet.fr