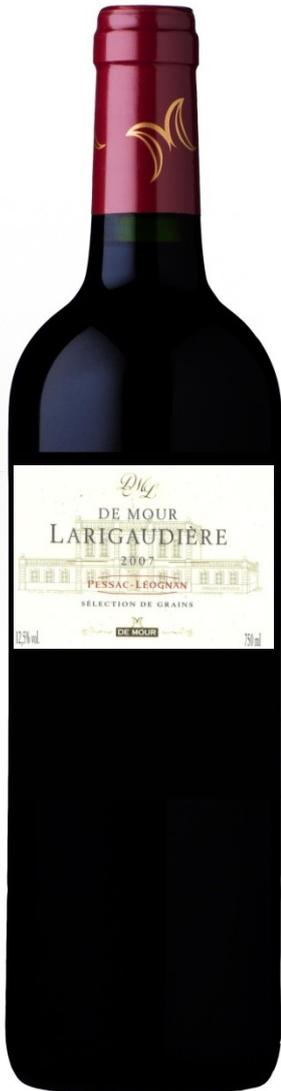


DE MOUR LARIGAUDIÈRE

PESSAC LEOGNAN ROUGE



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Pessac Léognan rouge
Sols	Graves profondes, parfois sur un sous-sol argilo-calcaire
Rendement	52 hl/ha
Age du vignoble	25 ans en moyenne
Vinification	Vinification traditionnelle, cuvaison de 3 à 5 semaines.
Elevage	14 à 18 mois en barriques (50% de neuves, 50% d'un vin)
Assemblage	60% Cabernet-Sauvignon 40% Merlot
Dégustation	Une belle robe brillante, grenat sombre; un nez élégant et harmonieux sur les fruits noirs mûrs et les épices, sur un fond grillé; en bouche, un vin qui marie parfaitement puissance, fraîcheur et matière soyeuse; les parfums perçus au nez s'expriment avec intensité et finissent sur une plaisante allusion de cacao.
Garde	De 10 à 12 ans