

Château Leytoure

Bordeaux Rouge

SITUATION Coteaux de la rive droite de la Garonne,
Exposition plein sud.
Village de Le Pian sur Garonne,
À 5 Kms au nord de Langon.
Appellation Bordeaux – 100 000 bouteilles.

GEOLOGIE Sols argilo-calcaire, légèrement graveleux.

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

| | |
|--------------------|------|
| MERLOT | 40 % |
| CABERNET SAUVIGNON | 50 % |
| CABERNET FRANC | 10 % |

Vignobles de 34 hectares dont 26 en vigne rouge
35 ans d'âge pour la vigne
Densité de plantation 3 400 pieds / hectares
Enherbement total du vignoble dû à une forte pente, ce qui évite l'érosion.

ENCEPAGEMENT DU VIN

Assemblage MERLOT et CABERNET à dominante cabernet.

VINIFICATION

Vendange à la machine sur une vigne effeuillée, égrappage à 100 %.
Vinification en cuve inox et macération courte.

ELEVAGE 6 mois en cuves inox.

CONSERVATION Vin de conservation courte 2 à 3 ans ou à consommer dès aujourd'hui .

DEGUSTATION Température de 15 à 18 °.
A boire sur des viandes grillées (croustilles de porc) ou de la charcuterie.

DESCRIPTION Robe rubis profond.
Beau nez de fruits rouge.
Bouche très ronde, aux tanins très fondus avec des arômes de fruits rouges.