



PESSAC LÉOGNAN DE LATOUR MARTILLAC

Pessac Léognan

PRESENTATION

La tour du XII^{ème} siècle, qui orne aujourd'hui la cour d'honneur de la propriété, a donné son nom au Château LATOUR-MARTILLAC.

En 1929, Monsieur Alfred KRESSMANN achète le domaine et rajoute le nom de la commune de MARTILLAC afin d'éviter toute confusion avec le Château LATOUR et d'honorer sa commune. Il restructure le domaine et inverse la proportion de blanc et de rouge.

Jean KRESSMANN prend la suite de son père et agrandit le vignoble. Depuis 1974, le domaine appartient à un groupement foncier agricole familial, présidé par Jean, administré par son fils Tristan et exploité par son autre fils Loïc.

DEGUSTATION

Les arômes de fruits rouges et d'épices sont bien présents en bouche. Ses tannins mûrs, ronds et bien construits laissent place à une finale longue et agréable.

Grâce à cet équilibre, PESSAC-LEOGNAN de LATOUR-MARTILLAC dispose d'un excellent potentiel de garde ou se déguste dès à présent pour l'élégance et le charme de son fruit.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages :

60% Cabernet Sauvignon,
35% Merlot,
5% Petit Verdot

Taille :

Guyot double

Age moyen des vignes : 30 ans

Vinification : en cuves inox thermorégulées, cuvaison de 3 semaines.

Elevage :

Elevage en barriques renouvelées à 30%. Collage au blanc d'œuf.