

CHÂTEAU LA PRADE

PESSAC-LÉOGNAN ROUGE



En 2004, Dominique Haverlan se lance un nouveau défi. Fort de son bon sens paysan, où rien n'est impossible, l'homme remplace une pinède de 13 hectares située sur une belle croupe graveleuse par un vignoble exceptionnel.

Surface de production	4 ha
Terroir	Graves sablo argileuses sur sous-sol argilo-calcaire
Encépagement	50 % Merlot, 42 % Cabernet Sauvignon 8 % Petit Verdot
Vendanges	Sélectionnée, triée et éraflée
Vinification	Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées
Elevage	12 mois en barriques, 100% neuves
Potentiel de garde	10 à 15 ans

NOTE DE DÉGUSTATION



Ce vin développe une fraîcheur remarquable qui souligne des tanins bien en place et qui permettent aux arômes de cassis et de réglisse de s'exprimer en élégance. Une robe intense de teinte grenat. Un nez profond, épicé et toasté. Bon volume en bouche avec un équilibre fruits tanins. Vin élégant, onctueux avec une bonne sucrosité.

