



GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947

★★★
SÉLECTION
PRESTIGE



NOTES DE DÉGUSTATION

Millésime 2014 : Vin rouge profond, brillant au nez fruité et épicé, tanins bien fondus. Très belle expression en bouche.

DOMAINE DE GRANDMAISON

● Rouge

La vigne est travaillée au Domaine de Grandmaison depuis le 18^{ème} siècle. La production du vin rouge et du vin blanc s'est parfois interrompue en ces lieux mais la Famille Bouquier produit dans ce charmant domaine depuis le début du 20^{ème} siècle des vins précis et aromatiques.

Aujourd'hui, François, son épouse Mayi et leur neveu Rémi Lartigue proposent de très jolis Pessac Léognan.

INFOS TECHNIQUES

APPELLATION	Pessac Léognan
SURFACE PLANTÉE	13.6 hectares
ASSEMBLAGE TYPE	<ul style="list-style-type: none">• 63% Merlot• 27% Cabernet Sauvignon• 10% Cabernet Franc
VIGNES	La densité est de 6 500 pieds / hectares et le vignoble est situé sur croupes argilo-calcaires et sablo-graveleuses. La conduite du vignoble est précise, traditionnelle et raisonnée.
LES VENDANGES	Manuelles en plusieurs passages
CENOLOGUE	François Bouquier est conseillé par l'œnologue Hervé Romat
VINIFICATION	Traditionnelle Macération 15 jours à 3 semaines
ELEVAGE	Barriques en fûts de chêne français pendant 12 mois (30% bois neuf)
PRODUCTION	90.000 Bouteilles
DEGRÉ INDICATIF	13,5% vol. / 14%
OBTURATEUR	Bouchon de liège
CONDITIONNEMENT	Cartons de 12 bouteilles