



# GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947

★★★  
SÉLECTION  
PRESTIGE



## DOMAINE DE GRANDMAISON

### ● Blanc

La vigne est travaillée au Domaine de Grandmaison depuis le 18<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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** 3.6 hectares

**ASSEMBLAGE TYPE**

- 70% Sauvignon
- 14% Sauvignon Gris
- 16% Sémillon

#### VIGNES

La densité est de 6 500 pieds/ha 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

**GÉNOLOGUE** François Bouquier est conseillé par l'œnologue Hervé Romat

**VINIFICATION** Stabulation au froid et maîtrise des températures <20°

**ELEVAGE** 40% en barriques neuves pendant 6 mois sur lies fines.  
60% en cuves sur lies fines.

**PRODUCTION** 18.000 Bouteilles  
**DEGRÉ INDICATIF** 13,5% vol.  
**OBTURATEUR** Bouchon de liège  
**CONDITIONNEMENT** Cartons de 12 bouteilles

### NOTES DE DÉGUSTATION

Millésime 2018 : Jolie teinte claire et brillante, des notes délicates d'agrumes, de poire, pêche et fleurs blanches. Un vin ample aromatique et d'une fraîcheur remarquable.