

Château Tour Léognan Grand vin de Graves blanc

Les vins du Château Tour Léognan sont assemblés à partir des jeunes vignes du Château Carbonnieux avec les mêmes méthodes de culture et de vinification. Pendant leurs premières années de production, les jeunes vignes replantées produisent des vins gourmands et savoureux bien qu'un peu moins riches aromatiquement. Ils sont résolument très agréables et faciles à boire jeunes.



Producteur: Château Tour Léognan
Pays: France
Région: Bordeaux
Appellation: Pessac-Léognan
Millésime(s): 2016
Cépage(s): Sémillon
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 12.5%
Taux de sucre: 1.4 g/L
Code S.A.Q.: 13966605
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 33.50\$
Prix (licencié): 29.14\$
Disponibilité: Disponible

La famille Perrin

Château Tour Léognan

FRANCE



À l'origine, le Château Tour Léognan était un domaine contigu au Château Carbonnieux. Lorsqu'en 1956, Marc Perrin acquiert ces deux propriétés, il entreprend un vaste programme de replantation et Tour Léognan devient le second vin de Carbonnieux.

Ainsi depuis son origine, le Château Tour Léognan est élaboré à partir de l'assemblage des vins provenant des jeunes plantations de Carbonnieux, vignes de moins de 12 ans. Sa vinification et son élevage bénéficient des mêmes attentions et des mêmes savoir-faire que son grand frère. Plus friands, plus vifs, les vins du Château Tour Léognan peuvent être dégustés plus jeunes, ils reflètent toute la richesse minérale du terroir de Pessac-Léognan.