

LEONCIA 2020

BOURG



La vigne

Superficie 1Ha

Age 55 ans

Culture biologique Ecocert depuis 1999 et Demeter depuis 2020.

Travail du sol traditionnel, labours et enherbement. Engrais vert.

Vendanges Manuelles

La Vinification

Tri manuel, sélection parcellaire vieilles vignes de plus de 50 ans fermentation avec levures indigènes, aucun ajout d'intrant œnologique. Élevage en cuve, puis fûts de chêne Français neufs de 400 litres pendant environ 12 mois.

Contrôle FNIVAB depuis 1999

70% Malbec et 30% Merlot

Quantité 550 bouteilles

La Commercialisation

Vente directe à propriété, réseaux de distributeurs, CHR France.

Disponible en 75cl

La Dégustation

Véritable cuvée d'exception,, Léoncia séduit par sa robe profonde aux reflets grenat et son nez d'une grande élégance, dévoilant des arômes de mûre, de cassis, de cacao, et de délicates notes grillées.

En bouche, elle révèle une matière dense et soyeuse, portée par des tanins d'une grande finesse. Son boisé parfaitement intégré et sa belle fraîcheur apportent équilibre, élégance et longueur, pour une finale charnue et raffinée.

A déguster entre 16° et 18°c

A déguster à partir de 3 ans, cette cuvée s'épanouit entre 5 et 8 ans, et se garde de 15 à 20 ans en cave.

