Pessac Léognan - Château Le Bruilleau

Vin Raisonné

AOC Pessac-Léognan

✍ L'histoire du domaine

Le **Château Le Bruilleau** est une propriété familiale depuis quatre générations, dirigée par Nadine et Serge Bedicheau, dont le vignoble occupe plus de dix hectares de vignes dont 2 hectares de blanc, dans l'appellation Pessac-Léognan, dans la région de Bordeaux.
Au **Château Le Bruilleau**, les vendanges sont manuelles et l'ensemble des vignes bénéficie des meilleurs soins.

✍ Notes de dégustation

D'une belle couleur rouge avec des reflets rubis, ce vin offre un nez fruité et persistant, marqué par des arômes délicats de fruits mûrs.
Le palais se révèle ample et équilibré avec de jolies notes de fruits rouges et de cassis, ainsi que des notes fumées et de torréfactions.

Cépages

- 52% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon

Ce vin convient avec

Plat

- Entrecôte grillée,
- un magret de canard ou
- un plateau de fromages.

Ce vin se déguste

- Servir à 16-18°C, ouvrir 1h30 à 2h avant
- Temps de garde : 5 à 10 ans

@lacave.facecile.com