



# Château Pessan Saint Hilaire

GRAVES  
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

## HISTOIRE

L'ancien propriétaire, Louis Carrasset, ne sachant quel nom donner à sa production, trouva finalement une solution simple... Ses parcelles de vignes étant situées dans le lieu-dit «Pessan» et dans le lieu-dit «Saint Hilaire», il commercialisa sa production sous le nom «Château Pessan-Saint-Hilaire». En 1981, Dominique Haverlan pris cette propriété en fermage, et la racheta en 1983.

## SECRETS DE TERROIR

**Superficie :** 25 hectares

**Nature des sols :** Terres graveleuses, sous-sols argilo-calcaires et graves argileuses.

**Encépagement :** Merlot 70% - Cabernet Sauvignon 30%

**Âge moyen du vignoble :** 25 ans

## VINIFICATION

Vendange éraflée à 100%.

Vinification traditionnelle avec macération de 15 à 20 jours.

Assemblage rigoureux et sélectif.

## DÉGUSTATION

Belle robe rouge profond aux reflets grenat. Le nez, élégant, développe des arômes de fruits noirs mûrs soutenus par un boisé léger.

En bouche l'attaque est ample et charnue. Le vin est souple, avec un fruité toujours présent et des tanins bien fondus. Finale longue et légèrement grillée.

A déguster sur une pièce de viande grillée, un plat tomaté ou une sélection de charcuteries.



## HISTORY

The previous owner, Louis Carrasset, did not know which name to give to his vineyard and finally found a simple solution... As his plots of vines were located in the areas known as «Pessan» and «Saint Hilaire», he marketed his production under the name «Château Pessan-Saint-Hilaire». In 1981, Dominique Haverlan leased the estate and bought it in 1983.

## TERROIR'S SECRETS

**Area:** 25 hectares

**Soil:** Gravelly soil, clayey-limestone subsoil and clayey gravel.

**Grape Varieties:** Merlot 70% - Cabernet Sauvignon 30%

**Average age of the vines:** 25 years old

## VINIFICATION

Grape harvest scratched.  
Traditional vinification with maceration for 15 to 20 days.  
Careful and selective blending.

## TASTING

A beautiful deep red colour with garnet highlights. The elegant nose develops aromas of ripe black fruit supported by light oak. On the palate, the attack is full and fleshy. The wine is supple, with an ever-present fruitiness and well-melted tannins. The finish is long and slightly toasted. Enjoy with grilled meats, tomato-based dishes or a selection of cold meats.



## CONTACTEZ-NOUS

contact@alliance-desrecoltants.com

05.57.43.43.82

## SUIVEZ-NOUS SUR



alliance-desrecoltants.com



alliance-desrecoltants



Alliance des Récoltants



Alliance des Récoltants