



## CHÂTEAU LIMBOURG PESSAC-LEOIGNAN 2015

FRANCE



• BORDEAUX



**Sol**  
Argilo-calcaire



**Taille de la propriété**  
3 ha



**Cépage**  
Merlot : 60% - Cabernet Sauvignon : 40%



**Volume**  
75 cl



La propriété du Château Limbourg fût la jouissance de la Famille Strohl, eux mêmes ayant acquis le Domaine de M. Jean-Charles Wittfooth, Consul Général de Russie, demeurant à Bordeaux. Depuis 1952, elle est exploitée par M. Jean Mauftras également propriétaire du Château Pontac-Monplaisir. Pour son élevage en fût, il utilise exclusivement des barriques bourguignonnes, un choix très inhabituel dans le Bordelais. Jean Mauftras, propriétaire du domaine, est un innovateur de génie. Pour sa gamme de prix, son vin surprend par sa densité et sa complexité.



**Propriétaire**  
Famille Mauftras



**Winemaker**  
Alain Mauftras



**Vinification**  
Fermentation alcoolique en cuve. Extraction préfermentaire. Macération pendant 3 semaines



**Vieillessement**  
Fermentation malo-lactique en barriques pendant 14 à 16 mois.



**Dégustation**  
Vin très fruité, un boisé bien intégré, avec des tannins soyeux. Le sol argilo-calcaire donne une réelle caractéristique aux vins de Château Limbourg, qui sont très agréables et faciles à boire.



**Accord mets et vins**  
Bœuf, Agneau, Gibier (cerf, chevreuil), Volaille

