



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU LEO DE PRADES

SAINT-ESTEPHE



LE VIGNOBLE

Saint-Estèphe est l'une des plus importantes appellations communales du Médoc, avec une superficie de 1370 hectares. Son vignoble est implanté sur des croupes graveleuses particulièrement bien drainées, qui mettent les ceps de vigne à l'abri des excès d'humidité. Le sous-sol, constitué d'argile et de calcaire, apporte aux vins une personnalité unique. Le St Estèphe a un caractère plutôt tannique, puissant et sombre auquel l'âge apporte rondeur, fruité et finesse.

L'HISTOIRE

Le château Léo De Prades appartient à la cave principale de St Estephe fondée en 1934, grâce à la volonté de 42 Viticulteurs pour tenter de sortir d'une terrible crise. Le château détient un vignoble de 14,5 hectares de vignes situées sur la commune de Saint-Estèphe.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins compter 3 à 4 semaines. Elevage en barriques pendant 6 mois minimum, le vin va ainsi développer son bouquet et ses arômes.



CÉPAGES

40% Cabernet sauvignon, 60% Merlot



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur des viandes rouges ou un plateau de fromages.



DÉGUSTATION

D'une jolie robe pourpre, le vin du château Léo de Prades présente au nez des arômes de fruits noirs et de café. En bouche, les tanins sont fondus. Elevé en barriques, il constitue un joli vin de garde.μ



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2015 : Médaille Or, PARIS 2017



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com