

Les Jardins de Compostelle

Pessac-Léognan



Propriétaire de vignes depuis 1937 la Maison **Mähler-Besse** a décidé d'étendre sa gamme sur l'ensemble des Appellations d'Origine Protégée (AOP) de Bordeaux. Afin d'atteindre cet objectif, nous menons, en nous appuyant sur l'expertise vinicole et viticole de nos équipes, une sélection rigoureuse et pertinente de vignerons bordelais indépendants.

Les Jardins de Compostelle est un vin issu d'un petit vignoble de quatorze hectares parfaitement situé dans l'appellation AOC Pessac-Léognan. La typicité du sol grave et du sous-sol argilo-graveleux offre des vins structurés, veloutés et élégants.

La vinification commence par une sélection rigoureuse des meilleures parcelles lors des vendanges. Les grappes sont ensuite mises en cuves thermorégulées pour trois semaines afin d'extraire la couleur et les tannins grâce à des remontages fréquents. Après l'extraction, la fermentation malolactique est faite entièrement.

Les Jardins de Compostelle est un assemblage de **50% Cabernet Sauvignon et 50% Merlot**. Le vin est élevé en fût de chêne pendant douze mois (50% barriques neuves).

A vineyard owner since 1937, Maison Mähler-Besse has decided to expand its range to include all Bordeaux Protected Designations of Origin (PDOs). To achieve this goal, we have drawn on our teams' expertise in winegrowing and wine production to carefully select the most apt independent Bordeaux winegrowers.

Les Jardins de Compostelle is a wine produced on a small 14-hectare estate ideally located in the Pessac-Léognan appellation. The gravel soil and clay-gravel subsoil create well-structured, velvety, elegant wines.

Winemaking begins with rigorous selection of the best plots during the harvest period. The bunches are then placed in temperature-controlled vats for three weeks, with frequent pumping over carried out to extract their colour and tannins. After extraction, the wine undergoes malolactic fermentation.

Les Jardins de Compostelle is a blend of 50% Cabernet Sauvignon and 50% Merlot. The wine is aged in barrel for 12 months (50% new oak).

Appellation : AOC Pessac-Léognan.

Terroir : Petites graves, sous-sol argilo graveleux.

Surface : 14,5 hectares.

Variété de cépage : 50% Cabernet – Sauvignon, 50% Merlot.

Vinification : cuves thermorégulées, 3 semaines. Après l'extraction, la fermentation malolactique est faite entièrement.

Élevage : fûts de chêne pendant 12 mois (50% barriques neuves).

Garde : 8 à 10 ans.

Appellation: Pessac-Léognan AOC.

Terroir: Small gravel on a clay-gravel subsoil.

Area under vine: 14.5 hectares.

Grape varieties: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.

Fermentation: 3 weeks in temperature-controlled vats. After extraction, the wine undergoes malolactic fermentation.

Ageing: 12 months in oak barrels (50% new).

Ageing potential: 8 to 10 years.

