

# CHÂTEAU QUEYSSARD

## APPELLATION CÔTES DE BORDEAUX CONTRÔLÉE

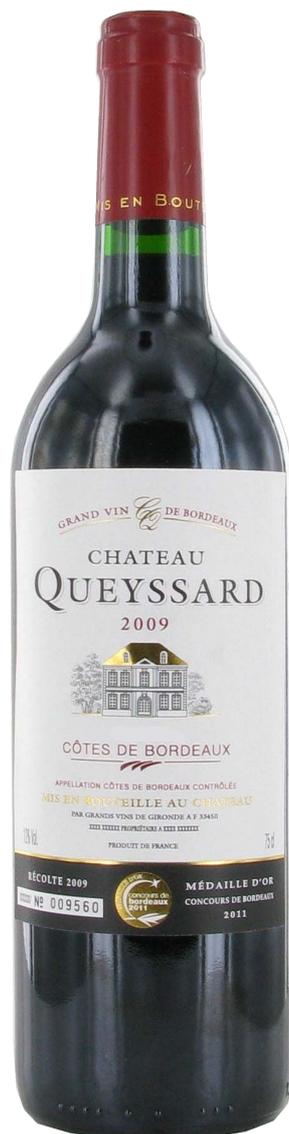
|                         |                                   |  |   |
|-------------------------|-----------------------------------|--|---|
| Propriétaire / owner    | GAEC Vignobles Masse              | Encépagement<br>Grape varieties                  | Merlot 60%<br>Cabernet franc 30%<br>Cabernet sauvignon 10%  |
| Localisation / location | Pompignac, 15 km est de Bordeaux  | Age moyen du vignoble<br>Average age of vineyard | 25 ans / years old  |
| Superficie / surface    | 44 hectares                       | Vendanges / harvests                             | Mécaniques / mechanicals                                    |
| Sol / soil              | Argilo-calcaire<br>Clay-limestone | Vinification                                     | 3 semaines en cuves inox<br>3 weeks in stainless-steel vats |

Château Queyssard se situe sur la commune de Pompignac, dans la région des Côtes de Bordeaux. Cette appellation s'étend le long de la Garonne sur 60km. C'est une propriété familiale depuis 3 générations.

La culture du vignoble est traditionnelle, sur un sol argilo-calcaire. Les conditions de vinification moderne produisent un vin élégant avec un bouquet fin. Le vin dispose d'un excellent potentiel de garde.

Château Queyssard possède une belle couleur rouge foncé. Au nez, il est fruité, bien structuré, puissant, aux tanins discrets.

Servi à 16-18°C, il est un bon accompagnement pour les viandes rouges grillées, les viandes blanches, mais également pour les fromages moyennement relevés.



Château Queyssard is located in Pompignac, in the Côtes de Bordeaux region. This appellation stretches along the Garonne River for about sixty kilometres.

The clay-limestone soil, as well as professional vineyard management and modern winemaking techniques, produce an elegant wine with a refined bouquet. The wine also has excellent ageing potential.

Château Queyssard has a lovely crimson colour. It is fullbodied, very fruity, well structured, powerful and quite tannic. This wine will improve greatly with age.

The wine is a good accompaniment to most grilled or panfried red and white meats (rib of beef with ceps or grilled lamb chops). Also good with medium-strong cheeses.

Best to be served at 16-18°C

