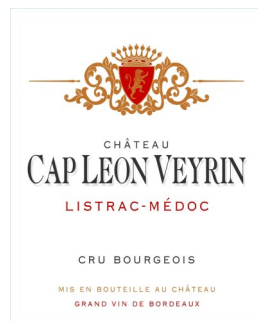


# Château Cap Léon Veyrin 2019

*Cru Bourgeois Supérieur*  
AOC LISTRAC-MÉDOC



**Description :** Le nez est puissant avec des notes de cassis et de griottes, en bouche le vin est bien équilibré : les tanins sont charnus et soyeux, les arômes de fruits rouges se mêlent aux notes épicées de l'élevage en barrique. Très belle longueur.

**Situation :** Situé sur des marnes graveleuses au nord de la commune de L istrac Médoc sur 15 Ha.

**Terroir :** Argilo-calcaire, âge moyen du vignoble 40 ans.

**Encépagement :** 55 % Merlot, 42 % Cabernet Sauvignon, 3 % Petit Verdot

**Vinification :** Vendanges manuelles et mécaniques du 1er au 11 octobre, tri sélectif sur table, éraflage, foulage mécanique, fermentation en cuve inox.

**Élevage :** 12 mois en fûts de chêne dont 60 % en fûts neufs, collage au blanc d'œuf.

**Production :** 80 000 bouteilles, mise en bouteille par nos soins.

Second vin : Les Hauts de Veyrin

**Presses et récompenses :** *James Suckling* : 93.94/100 This is so polished and refined already, suggesting deft winemaking. It's full-bodied with plenty of blackberry and wet-earth character. Flavorful finish. Better than the 2018. *Yves Beck* : 90-91 *Greg Sherwood* : Master of Wine wrote : "Focused, intense and impressively linear, this should turn into an absolute star". 92/93+ points.

**Œnologue :** Laboratoire Michel Rolland

*Nathalie et Julien Meyre*

Château Cap Léon Veyrin  
54 Route de Donissan  
33480 L istrac Médoc-France  
Tel : + 33 (0)5 56 58 07 28  
Fax : + 33 (0)5 56 58 07 50  
contact@vignobles-meyre.com  
www.vignobles-meyre.com

