



Surface

29 Hectares

Sols

Argilo calcaire sur roche calcaire à astéries, typique du Saint-émilionnais.

Densité de plantation

5500 pieds/hectare

Viticulture

Taille Guyot double et Guyot simple, enherbement 1 rang sur 2, culture raisonnée, ébourgeonnage, éclaircissage, 1 à 2 effeuillages en fonction des conditions climatiques, vendanges en vert.

Récolte

Mécanique avec tri embarqué sur la machine

Vinification

Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées pendant 10 à 15 jours en cuves ciment ou inox thermo-régulées, 4 à 5 remontages de courte durée par jour en début de macération puis brassage au CO₂. Fermentation malolactique naturelle en cuve. Pressurage pneumatique.

Elevage

Seuls les meilleurs lots de Lussac sont conservés pour cette cuvée spéciale vieillie en fûts de chêne français, sélectionnés pour la finesse de leur boisé, pendant 12 mois.

Assemblage

80% Merlot, 10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

Production

10 000 bouteilles

Notes de dégustation

Ce vin présente une couleur rubis intense, un nez très fruité, gourmand, au boisé fondu, légèrement floral, et une bouche ronde et charnue, très élégante, aux tanins croquants, avec un bon équilibre. Excellent vin.