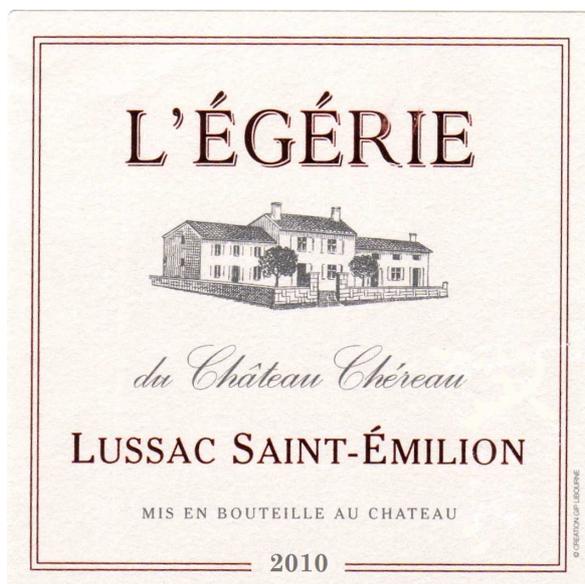


* Sélection Guide Hachette
2014



Superficie

29 hectares

Sols

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

Densité

5500 pieds/hectare

Conduite de la vigne

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

Vendange

Mécanique avec tri embarqué sur la machine.

Vinification

Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées pendant 10 à 15 jours en cuves ciment ou inox thermorégulées, 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

75% Merlot, 19% Cabernet Franc, 6% 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.