



#### **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**

90% Merlot, 10 % Cabernet Franc,

#### **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.