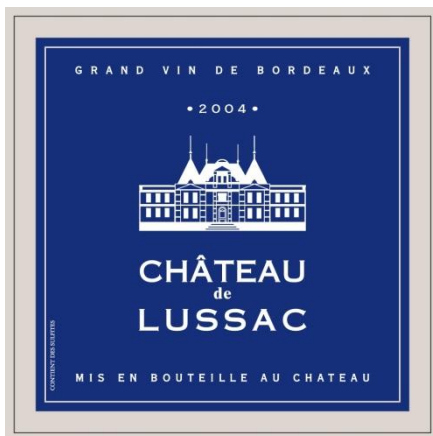




Château de Lussac 2004

Complètement rénové depuis son rachat par M. et Mme. Laviale en début de l'année 2000, le Château de Lussac est devenu une propriété majeure dans son appellation. Les meilleurs soins et les techniques les plus performantes de gestion sont mises en oeuvre pour garantir une excellente qualité et obtenir des vins équilibrés (77 % Merlot et 23% Cabernet Franc) avec un bon potentiel de vieillissement. Les vignes sont taillées en guyot double. Des effeuillages et des vendanges vertes sont réalisés pour limiter la production et privilégier la qualité. La vinification a lieu dans des cuves thermo-régulées, suivie par une longue période de vieillissement dans des barriques en chêne français.



Vignoble

Appellation:	AOC LUSSAC SAINT EMILION
Superficie :	23,7 ha
Nature du sol :	argilo-calcaire, argilo-limoneux
Encépagement :	77% Merlot, 23% Cabernet Franc
Densité de plantation :	5500 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	30 ans
Mode de conduite :	Guyot double
Rendement :	45 Hl/ha
Production:	64 000 cols
Degré d'alcool :	13.5%
Mise en bouteille :	21 Juin 2006

Vinification

Vendanges mécaniques. Longue réception de vendange. Double tri : mécanique (Tribaie) et manuel.
Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées à 30°C
Macération post fermentaire à 30°C durant 12 jours
Fermentation malolactique pour 1/3 en fûts neufs et le reste en cuves

Élevage

Il a été élevé sous 30% de fûts neufs et 70% de fûts d'un vin, en chêne français durant 15 mois.
Mis en bouteille après un collage au blanc d'œuf et légère filtration.

Commentaire de dégustation

Robe rouge grenat aux reflets tuiles. Premier nez de tabac qui s'ouvre sur un bouquet d'épices et de notes torréfiées.
Bouche pleine et ample de fruits murs noirs. La finale est longue et suave.

Récompenses

Médaille d'Argent :	Concours Mondial de Bruxelles 2007
Médaille de Bronze :	International Wine Challenge 2007
Médaille de Bronze :	Japan Wine Challenge 2007
Médaille de Bronze :	53ème Concours des Grands Vins de France Mâcon 2007
3 Bacchus/ 3 :	Vino Magazine
Finaliste :	Coupe des Crus de Saint-Emilion 2009