



CHÂTEAU
de
LUSSAC



Château de Lussac 2010

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 (80 % Merlot et 20% 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 :	29,4 ha en production
Nature du sol :	argilo-calcaire, argilo-limoneux
Encépagement :	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Densité de plantation :	6000 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	30 ans
Mode de conduite :	Double Guyot
Rendement :	28 Hl/ha
Production:	75650 cols
Degré d'alcool :	14,5%
Mise en bouteille :	16 au 18 Juillet 2012

Vinification

Vendanges mécaniques. Longue réception de vendanges. Double tri : mécanique (Tribaie) et manuel
Macération pré fermentaire aux environs de 8 à 10°C durant 5 jours
Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées à un maximum de 28°C
Macération post fermentaire pouvant aller jusqu'à 29°C durant 15 jours
Cuvaision d'environ un mois

Élevage

Ce vin a été élevé sous 60% de bois neuf et 40% de fûts d'un vin durant 14 à 16 mois.
Filtration tangentielle avant la mise en bouteilles.

Propriétaires

Griet & Hervé LAVIALE – 05.57.74.56.58 – rvl@chateaudelussac.com

Notes

Primeurs : James Suckling : 90-91/100 ; Grand Jury Européen : 87/100 ; Panos Kakaviatos : 88/100 ; Bernard Burtschy : 14,5/20 ; Bettanne & Desseauve : 14/20 ; René Gabriel : 17/20 ; Perswijn : ****/*****

Livrables : James Suckling : 92/100. Médaille de Bronze au Japan Wine Challenge 2013.