



CHATEAU
de
LUSSAC
2011



Le Château de LUSSAC a été fondé en 1876, et il est la propriété de Mme G. Laviale - Van Malderen et son époux Hervé depuis le millésime 2000. Le vignoble comme l'outil de vinification ont été rebâti. Et le Château de LUSSAC produit aujourd'hui les meilleurs vins du Saint Émilien, sur un terrain argileux et argilo-calcaire. Les 3 couleurs y cohabitent : un rosé de Cabernet Franc et Merlot, un grand vin avec 80% de Merlot, 18.5% de Cabernet Franc et 1.5% de Petit-Verdot, un second vin à base de Merlot, Le Libertin de Lussac et un vin blanc, assemblage de Sauvignon blanc et gris, et de Sémillon.



Vignoble

Appellation :	AOC LUSSAC SAINT EMILION
Superficie :	32 ha au total dont 29,12 ha en production
Nature du sol :	argileux et argilo-calcaire
Encépagement :	80% Merlot, 18.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit-Verdot
Densité de plantation :	6000 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	30 ans
Mode de conduite :	Guyot double
Vendanges :	du 19 au 30 Septembre 2011
Rendement :	45 hl/ha
Degré d'alcool :	13.5% vol.
Mise en bouteille :	28, 29 & 30 Août 2013

Vinification

Récolte mécanique. Longue réception de vendange. Double tri, mécanique (Sélectiv' Process Winery®+Tribaie®) et manuel.
Macération pré-fermentaire à froid à une température <5°C pendant 2 à 3 jours selon les lots.
Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées à 28°C pendant 10 à 12 jours.
Macération post-fermentaire à 29-30°C pendant 7 à 10 jours.

Élevage

Château de Lussac 2011 est élevé sous 70% de bois neuf et 30% de barriques usagées pendant 12 à 14 mois.
Filtration avant mise en bouteilles.

Contact commercial

Hervé Laviale - t. 05 57 74 56 58 - f. 05 57 74 56 59 - rvl@chateaudelussac.com