



CHATEAU
de
LUSSAC

2012



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 Émilionnais, 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 30ha de cépages rouges
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
Date de Vendange :	Du 03 au 22 Octobre 2012
Rendement :	32 hl/ha
Production:	56000 cols
Degré d'alcool :	14% vol.
Mise en bouteille :	16, 17 et 18 Septembre 2014

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 30-31°C pendant 7 à 10 jours.

Élevage

Château de Lussac 2012 a été élevé sous 45% de bois neuf et 55% 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