



2014



Bâti en 1876 sur le point culminant de son village et aujourd'hui de son appellation, le Château de Lussac compte 31,64 ha de vignes en production. La Propriété produit 4 vins. Le Grand Vin est un assemblage de merlot dominant (80%), avec du Cabernet Franc (18,5%) et du Petit Verdot (1,5%). Le second vin, appelé depuis 2000 Le Libertin de Lussac est exclusivement composé de merlot. L'équipe produit un vin Rosé ainsi qu'un vin Blanc à base de Sauvignons Blanc et Gris et de Sémillon.



Vignoble

Appellation:	AOC LUSSAC SAINT EMILION
Superficie :	32 ha au total dont 29,5 ha 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 à 8200 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	30 ans
Mode de conduite :	Guyot double
Rendement :	38 hl/ha
Production:	Environ 45000 bouteilles de 1 ^{er} vin
Degré d'alcool :	13,5 % vol.
Vendanges :	du 06/10 au 21/10 2014
Mise en bouteilles :	du 21 au 23 Juin 2016

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 2014 a bénéficié d'un élevage sous un tiers de bois neuf (Taransaud, Demptos, Sylvain, Seguin Moreau) et 2 tiers de barriques d'un et deux vins ; l'élevage a duré de 12 à 14 mois.

Contact commercial

Hervé Laviale - t. +33 (0)5 57 74 56 58 - f. +33 (0)5 57 74 56 59 - rvl@chateaudelussac.com