



**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 <sup>er</sup> 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](mailto:rvl@chateaudelussac.com)