



CHÂTEAU  
de  
LUSSAC

2003



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 œuvre pour garantir une excellente qualité et obtenir des vins équilibrés (77 % Merlot et 23% 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 :	25 ha
Nature du sol :	argilo-calcaire, argilo-limoneux
Encépagement :	77% Merlot, 23% Cabernet Franc
Densité de plantation :	5500 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	30 ans
Mode de conduite :	Double Guyot
Rendement :	28 Hl/ha
Production:	55 000 cols
Degré d'alcool :	14%
Mise en bouteille :	26 May 2005

### Vinification

Vendanges mécaniques. Longue réception de vendange.  
Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées à 28°C.  
Macération post fermentaire à 30°C durant 15 jours.  
Fermentation malolactique pour 1/3 en fûts neufs et le reste en cuves.

### Élevage

Il a été élevé sous 40% de fûts neufs et 60% de fûts d'un vin, en chêne français durant 13 mois.  
Mis en bouteille après un collage au blanc d'œuf et légère filtration.

### Commentaire de dégustation

Premier nez sur sa réserve mais ensuite, après quelques instants, quelle découverte...  
Nombreux arômes de fruits noirs confiturés, de cuberon, d'épices et de chocolat noir. Attaque généreuse à la structure précise et bien membrée. Bouche harmonieuse, encore dominée par un boisé ambitieux. Finale longue d'une précision étonnante. Beaucoup d'espoir pour ce vin grandiose... **VINO MAGAZINE, Bernard Sirot, Février / Mars 2007**

### Récompenses

Médaille d'Or : Concours Mondial de Bruxelles 2005 / Médaille d'Argent : Concours de Bordeaux Vin d'Aquitaine 2004 / Médaille d'Argent : Decanter World Wine Awards 2006 / Médaille de Bronze : Japan Wine Challenge 2006 / Médaille de Bronze : International Wine Challenge 2006 / 2 Bacchus : VINO Magazine

### Notes

**P**: alles über Wein (G) 87-90/100; Chinese Bordeaux Guide/P. Ch'Ng (CN) \*\*\* 1.5; Gault Millau/B. Burtschy (F) 87-88/100; Gilbert & Gaillard (F):86-88/100; Le Point/J. Dupont (F) 14/20; Markus del Monego (G) 15,5+/20 Wine Spectator/J. Suckling (US) 85-88/100 **L**: Classement des meilleurs vins de France/Bettane & Desseauve (F) 87-88/100