



2015



Bâti en 1876 sur le point culminant de son village et aujourd'hui de son appellation, le Château de Lussac compte 30.5 ha de vignes en production. La Propriété produit 4 vins. Le Grand Vin est un assemblage de merlot dominant (75%), avec du Cabernet Franc (23%) et du Petit Verdot (25%). 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 30,5 ha de cépages rouges
Nature du sol :	argileux et argilo-calcaire
Encépagement :	75% Merlot, 23% Cabernet Franc, 2% Petit verdot
Densité de plantation :	6000 à 8200 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	30 ans
Mode de conduite :	Guyot double
Rendement :	35 hl/ha
Production :	1063 hl
Degré d'alcool :	14 % vol.
Vendanges :	Merlot : du 21 Sept. Au 7 Octobre Cabernet : 12 et 13 Octobre
Mise en bouteilles	Juin 2017 équivalent de 66800 bouteilles

#### 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 2015 a été élevé 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 12 à 14 mois.

#### Contact commercial

Hervé Laviale - t. +33 (0)557.74.56.58- f. +33 (0)557.74.56.59 - [rvl@chateaudelussac.com](mailto:rvl@chateaudelussac.com)